

SUNSET MENÜ

Kalbscarpaccio mit Sauce Masao

süß saurer Rettich, Radieschen & Daikon Kresse

oder

Burrata auf grünem Gemüsegarten

Holunder Vinaigrette, Kapuzinerkresse & Blüten

Rinderfilet -medium gebraten- & geschmorte Backe

Kartoffelterrinen, getrüffeltes Babykarotten & Petersilienpesto

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Gröstl von Gnocchi & Steinpilzen

Kräutersalat, Babykarotten & Petersilienpesto

Geeiste Tarte von Schokolade & Nougat

karamellisierte Aprikosen & Vanillesahne

Extragang: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 54 pro Person

3-Gang-Menü

(inklusive Liftauffahrt)

Die Speisen können Allergene enthalten – fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

APERITIF EMPFEHLUNG

Crémant de Loire Rosé Brut, Pol Robert Thomas, Frankreich, € 7,50 | 0,1 l

Champagner Brut Réserve, Pol Roger, Frankreich € 14,00 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise

2016 Chardonnay & Weissburgunder, Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

Zum Hauptgang

2013 „Il Passo Verde“ Nero d’Avola, Bigneti Zabù, Sizilien, Italien

Zum Dessert

2015 Moscato d’Asti, Weingut Ruffino, Piemont, Italien

€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü

OFFENE WEINE

2015 Légende R Blanc, Collection Barons de Rothschild, Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2014 Riesling trocken, Weingut Wegeler, Rheingau, Deutschland	0,2 l	€ 12,80
2015 Pinot Bianco, Weingut Le Monde, Friaul, Italien	0,2 l	€ 13,70
2014 Légende R Rouge, Collection Barons de Rothschild, Lafite, Bordeaux	0,2 l	€ 13,70
2014 Cuvée Rompicollo, Poggio al Tufo, Weingut Tommasi, Toskana, Italien	0,2 l	€ 15,00
2015 Spätburgunder **, Weingut Stern, Pfalz, Deutschland	0,2 l	€ 12,80

Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

Unsere Weinbegleitung beinhaltet zu jedem Gang je 0,1 bzw. 0,05 l.