

# SUNSET MENÜ

ab 30. Mai 2017

## **Gegrillter Thunfisch & Spargel**

Avocado, Tomatensalat, Sauce Hollandaise

oder

## **Büffelmozzarella & Spargel**

Avocado, Tomatensalat, Zitronen Vinaigrette

## **Rosa gebratenes Kalbsfilet**

Selleriecreme, sautierte Waldpilze, glacierte Babykarotten, Kräuterjus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

## **Pfifferlinge in Kräutercreme**

Brez'n Soufflé

## **Baked Alaska**

Erdbeeren

## **Extragang: Käseauswahl**

Brioche & Chutney

€ 16

**€ 54 pro Person**

**3-Gang-Menü**

(inklusive Liftauffahrt)

## **APERITIF EMPFEHLUNG**

Rotari Spumante Brut Rosé 28+, Italien € 7,50 | 0,1 l  
Champagner Brut Réserve, Pol Roger, Frankreich € 14,00 | 0,1 l

---

## **WEINBEGLEITUNG**

### **Zur Vorspeise und zur Suppe**

2015/16 Altos „R“ Blanco, Weingut Altos, Rioja, Spanien

### **Zum Hauptgang**

2015 Cuvée Josef\*\*\* Barrique, Weingut Stern, Pfalz, Deutschland

### **Zum Dessert**

2016 Kerner, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland

**€ 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 Gamla, Weingut Golan Heights, Golanhöhen, Israel	0,2 l	€ 13,00
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.