

SUNSET MENÜ

ab 27. März 2018

Garnelen mit Cocktailsauce

Baby Romana Salat & Champignons
Käsetoast

oder

Burrata mit gegrillter Nektarine

getrockneten Tomaten & Rucola Salat
Pita Brotchips

Kalbstafelspitz rosa gebraten

Estragon Mousseline & Sellerie
Morcheljus

upgrade - gebratene Gänseleber on top - € 15

oder

Gnocchi & Waldpilze

Rote Beete Creme & knuspriger Grünkohl

Karamellisierte Apfeltarte

hausgemachtes Vanilleparfait

Extraganz: Käseauswahl

Brioche & Chutney

€ 16

€ 54 pro Person

3-Gang-Menü

(inklusive Liftauffahrt)

APERITIF EMPFEHLUNG

Rotari Spumante Rosé Brut, Pol Robert Thomas, Frankreich € 8,50 | 0,1 l

Champagne Barons de Rothschild Brut, Frankreich € 12,50 | 0,1 l

WEINBEGLEITUNG

Zur Vorspeise

2016 Cuvée Heroine
Weingut Wageck
Pfalz, Deutschland

Zum Hauptgang

2016 Zweigelt Rubin
Weingut Markowitsch
Carnuntum, Österreich

Zum Dessert

2016 Riesling „The Noble Wrinkled“
Weingut d’Arenberg
McLaren Valley, Australien

€ 29 als Weinbegleitung zum 3-Gang-Menü

OFFENE WEINE

2016 Légende R Blanc, Collection Baron de Rothschild Lafite, Frankreich	0,2 l	€ 13,70
2016 Torrontés Alamos, Weingut Catena Zapata, Mendoza, Argentinien	0,2 l	€ 10,70
2015/16 Riesling feinherb, Weingut von Hövel, Mosel, Deutschland	0,2 l	€ 13,00
2016 Cabernet Sauvignon Los Vascos, Barons de Rothschild, Chile	0,2 l	€ 13,50
2016 Cuvée Amore Assoluto, Weingut Antiche Terre, Venetien, Italien	0,2 l	€ 12,80
2016 Spätburgunder, Weingut Montigny, Nahe, Deutschland	0,2 l	€ 11,00

Fragen Sie auch gerne nach unserer umfassenden iPad-Weinkarte!

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