

Wir lieben Genuss,
eine ehrliche Küche mit frischen und guten Zutaten ... und das Leben ...

EMPFEHLUNGSKARTE, die immer wieder Neues auf den Tisch bringt (14.09.2022)

TO START TAPPAS ITALIANA

Crostino mit frischer Olivencreme, frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat
und einem kleinem rote Bete Carapaccio 9,00

BEGLEITET VON EINER WEINEMPFEHLUNG AUS SIZILIEN

Etna Bianco DOC Archinieri 2018 / Azienda Pietradolce 0,2l 7,50
Rebsorte: 100% Carricante
Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen
Duft: Intensiv mit Noten von Blüten, Quitten, Grapefruit, Eukalyptus und Minze.
Geschmack: Kraftvoll, fein ziseliert und komplex. Mit langem Finale .

Carpaccio von der roten Bete mit Walnüssen, original Büffelburrata DOP,
an Granatapfel und Bioblättlesalat 13,40

Premiumrisotto mit Hokkaidokürbis und Orangenzenen, Walnüssen und
original Büffelburrata DOP 14,50

Spaghetti mit frischem Wolfsbarschfilet und Venusmuscheln
an Kirschtomaten und Estragon 16,40

Entrecôte (Fleisch aus der Region) vom Lavasteingrill auf einem hausgemachten
Rotweinspiegel mit Hokkaidokürbis aus dem Ofen und Novellekartoffeln 31,50

Frische Wolfsbarschfilets auf einem Salbei-Safran Spiegel mit
gratiniertem Blumenkohl und lila Karotten à la Julienne 26,00

DOLCEZZA

Schokotörtchen, hausgemacht, (Zubereitung 20 Minuten) mit Pistazieneis
von der Manufaktur Conte, Bodensee und getoasteten Mandeln an
karamellisierten Pflaumen 9,00

Pistazie, Haselnuss, Erdbeere, Mango, Limone, Schokolade 2,00
Erdbeere, eine Kugel Vanilleeis von der Manufaktur Conte, Bodensee

WEINNEUHEIT AUS UMBRIEN EMPFOHLEN VON UNSEREM KÜCHENCHEF, DER AUS UMBRIEN STAMMT.

Montefalco Rosso Riserva 2015 DOC / Azienda Agricola Dionigi 0,75l 42,00

Diese schöne Kombination von vier Rebsorten - Sangrantino, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
und Merlot - hat Montefalco weltweit neu auf die Karte gesetzt für Weinliebhaber. Dieser Wein hat
eine angenehme Struktur mit einer Reifung von mindestens 12 Monate auf Französische Eiche und
6 Monate in der Flasche.

Ein lebhaftes und intensives Rubinrot; In der Nase konzentrierte und anhaltende Aromen von Gewürzen
und Waldfrüchten. Im Mund gut strukturiert und harmonisch mit ausgewogenen Tanninen