

Silvester 2017 & Neujahr 2018 -Weinempfehlung-

<p>Cossetti Barbera Piemonte DOC Italien Piemont 12,5% vol Der Wein erfreut mit schöner Kirschfrucht, lebendiger Nase und straffem Antritt im Gaumen, klingt aber rund und harmonisch aus. trocken</p>	<p>0,2 = 6,50 € 0,5 = 16,25 € 0,75 = 22,75 €</p>
<p>Diehl Blanc de Noir QbA Deutschland Pfalz 13% vol. Säure 6,0g/l Restsüße 4,4g/l Unbeschwerter Sommerwein, frische Fruchtaromen am Gaumen mit Geruch-Aromen von reifer Banane, Himbeere und Erdbeere mit einem Abschluss von grünem Koriander. rocken</p>	<p>0,2 = 6,50 € 0,5 = 16,25 € 0,75 = 22,75 €</p>

Vorspeise

Tapas Mista

Datteln im Speckmantel, Humus, Pepadew, Gemüse, fischiges, fleischiges, Ciabattabrot

V

oder

Suppe

Curry-Kokos-Suppe
mit einer Gamba am Spieß

S

S= Menü mit Suppe

V= Menü mit Vorspeise

Menü 1

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert

S	Ossobuco a'la Gremolata	31,90 €
V	geschmorte Kalbshaxenscheiben mit einer feinen Gremolata aus Zitrone, Knoblauch und Petersilie Gemüse und kleinen gebratenen Drillingen	33,90 €

Menü 2

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert

S	Französische Maishähnchenbrust	27,90 €
V	auf Erbsenschotengemüse, Salbeijus & gebratenen Schupfnudeln	29,90 €

Menü 3

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert

S	Filetteller	29,90 €
V	Medaillons vom argentinischem Rinderfilet Schweinefilet & Hähnchenbrustfilet mit Mojo Rojo, gebackenen Zwiebelringen gebratenen Drillingen und einem knackigen Salat	31,90 €

Menü 4

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert

S	Pochiertes Lachsfilet aus dem Gemüsesud	30,90 €
V	auf Mangold-Karottengemüse, Dijon-Senfsoße und kleinen gebratenen Drillingen	32,90 €

Dessert

Tartufo Bianco

halbgefrorene Kaffee-Zabaionecreme mit Baiser an Granatapfelsoße

Oder wählen Sie a'la Carte aus!