

Weihnachten 2017

1. Feiertag abends

-Weinempfehlung-



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.

0,2 = 6,50 €
0,5 = 16,25 €
0,75 = 22,75 €

trocken



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.

0,2 = 6,50 €
0,5 = 16,25 €
0,75 = 22,75 €

rocken

Menü

Vorspeise

Vitello Tonnato

Italienischer Vorspeisenklassiker
dünne geschmorte Kalbfleischscheiben
mit Thunfischmayonaise

V

oder

Suppe

Italienische pikante Möhrensuppe

mit Scamorza (geräucherter ital. Kuhmilchkäse)

S

Menü 1

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert

S

Königsberger Klopse

27,90 €

V

mit Kapernsahnesoße (auch ohne Kapern)

29,90 €

Salzkartoffeln und Rote-Betesalat

(auch gemischter Salat)

Menü 2

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert

S

Fasanenbrüstchen in Parmesanei

29,90 €

V

auf Spitzkohl-Karottengemüse

31,90 €

mit Holunderjus & Kartoffelschneenocken

Menü 3

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert

S

Medaillons vom Rinderfilet

29,90 €

V

& Schweinefilet

31,90 €

mit Mojo Rojo, gebackenen Zwiebelringen
gebratenen Drillingen und einem knackigen Salat

Menü 4

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert

S

Fettuccine mit Heilbutt & Gamba

27,90 €

V

feine Bandnudeln mit gebratenem Heilbuttfilet

29,90 €

und 2 Riesengarnelen

Kresse-Philadelphia-Sauce, Brokkoliröschen

Dessert

Schokoladensoufflé

mit flüssigem weissen Schokoladenkern
an Kirschkompott

S= Menü mit Suppe

V= Menü mit Vorspeise

Oder wählen Sie a'la Carte aus!