

KÜCHENCHEF-EMPFEHLUNG

Coq au vin

Poulet | Rotweinjus | Speck | Silber Zwiebeln | Pilze | Bandnudeln

34.00

GENIESSERMENU

Amuse Bouche



Rindstartar

Sauce Vierge | marinierte Spargeln | Eier | Zwiebeln | Gurken | Kapern



Kalbssteak vom Grill

Brombeer Jus | Bärlauch - Risotto | Frühlingsgemüse

ODER

Riesengrillen

Zitrone Beurre Blanc | Sepia Nudeln | grünes Gemüse



Rhabarber-Erdbeer Traum

Menu à 69.00

Gerne können Sie jeden Gang auch einzeln bestellen

WEINEMPFEHLUNG



2019, Pinot Grigio Alto Adige DOC, Tenuta Alois Lageder, Trentino, Italien

1dl 7.50 Fl 52.00

Pinot Grigio

Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer. In der Nase sehr blumig, untermalt von reifem Pfirsich und Melonen. Im Gaumen appetitanregend trocken mit verspielter, erfrischender Säure. Mittengewichtiger Körper, wiederum Aromen von reifer, weisser Frucht und etwas Honig. Im Abgang ausgewogen und von mittlerer Länge.



2020, Taus Seleccion, Hacienda del Carche, Jumilla, Spanien

1dl 8.00 Fl 54.00

Syrah, Monastrell, Cabernet Sauvignon

Der Taus Selección begeistert mit seiner sehr dunklen rubin-roten Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase dominieren Fruchtaromen von schwarzen Beeren, Dörrfrüchten, reifen Pflaumen und viel Würze. Am Gaumen gefällt die stoffige Art mit angenehm balsamischen Noten und wiederum viel Fruchtkonzentration. Gut integrierte Tannine, eine leichte Eichenholznote und ein samtiger Abgang machen diesen Wein zu einem echten Trinkvergnügen für jede Gelegenheit.