



3-Gang Menü 35
Weinbegleitung 15

ANTIPASTO

Fein-geschnittene Kartoffelscheiben gratiniert mit geräuchertem Scamorza, vervollständigt durch eine Trüffelcreme und Basilikum.

Nero d'Avola Riserva CHIARAMONTESI Sicilia DOP 2017 Luna Gaia

ein harmonischer Roter, schwarze Kirschen, dunkle Früchte gepaart mit etwas Nelke und würzigen Aromen, dezente Süße

PRIMO PIATTO

Ravioli mit Steinpilz-Füllung in Rosmarin Butter geschwenkt auf einer Creme aus gebratenem Mangold, Schalotten und Pinienkernen und getoppt mit knusprigen rote Beete-Schnecken.

Pinot Grigio Venezia DOC 2019 Terra Musa

traditionelle Rebsorte, glasklarer Duft nach Grapefruit, grünem Apfel und einem würzigen Hauch Haselnuss, dabei mineralische Spannung, im Gaumen harmonieren Frische und Cremigkeit.

DOLCE

Ricotta-Mousse mit zarten Splittern dunkler Schokolade, serviert auf einem Crumble mit feiner Thymian-Note und gekrönt mit einer Quenelle vom Eis aus gegrillter Aprikose.

JARASOLE Prosecco Frizzante DOC La Jara

sonnige 'Dolce Vita' im Glas, frischer Apfel in der Nase, ein Hauch Melone, cremige Textur, feine Perlage

WASSER

Oppacher
Flasche sprudel/still 5

SOFTDRINKS

Limonata 4
Berry-Fizz 4

WEIN

0,2 7,40
Flasche 26

PROSECCO

0,1 3,90
Flasche 23

BIER

Lammsbräu Pils 0,3 3,80
Lammsbräu alkoholfrei 0,3 3,80
Lammsbräu Weißbier 0,5 4,50
Lammsbräu Radler 0,5 4,50