

Aperitifempfehlung

„Rigoletti“

Wodka trifft Limetten und Erdbeeren,
vollendet durch prickelndem Brigantinus Sekt

€ 7,90

Weinempfehlung

2015 Granetto

Pinot Grigio Veneto Corte Moschina

Italien

In der Nase mit intensiven Noten von tropischen Früchten und im Gaumen würzig und frisch. Der Wein wird bis zur Flaschenabfüllung 6 Monate je hälftig im Stahltank und Eichenfass gelagert.

0,1l / €5,30

0,2l / € 10,40

Santa Digna Rosé

Cabernet Sauvignon

Miguel Torres, Central Valley, Chile

Der Duft im Bouquet ist konzentriert und kraftvoll und erinnert an Pflaumen, Erdbeeren und Grapefruits. Rosé mit einer schönen Fruchtsäure und außergewöhnlichen Blütennoten.

0,1l / 4,10€

0,2l / 7,50€

2015 PURO

Malbec – Cabernet

Weingut Dieter Meier – Argentinien

Er zeigt ein dunkles Rubinrot, während sich in der Nase ein fruchtbetontes Bouquet mit saftigen Aromen von reifen Kirschen und Pflaumen entfaltet. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig, saftig und vielschichtig mit viel Frucht und sanftem Tannin.

0,1l / 4,90 €

0,2l / 9,20 €

Unser Küchenchef empfiehlt

Rindercarpaccio

verfeinert mit Rucola-Pesto,
serviert mit gehobeltem
italienischen Parmesan

€ 10,90

Gegrilltes Rotbarbenfilet

auf Ratatouille-Gemüse
und in Butter geschwenkten Gnocchi

€ 22,90

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

an Trauben-Grappa-Ragout mit grünem Spargel,
und gebratene Polenta-Ecken

€ 24,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

-mit flüssigem Kern-

dazu Vanilleeis und Aprikosen-Ragout

€ 9,50

Frisch gepresster Orangensaft

0,1l 2,50 €

0,2l 4,70 €