

Aperitifempfehlung

“Aperol Royal“

Aperol / Kirsche / Minze/ Sekt

Ein leicht herber und zu gleich frischer Cocktail.

€ 7,90

Weinempfehlung

Miguel Torres

San Valentin Blanco

100% Parellada

In der Nase duftig, elegant mit Noten von aromatischen Kräutern (Eisenkraut, Akazienblüten), reifen Früchten (Pfersich, Zitrone, Banane) und kandierter Ananas.

Am Gaumen feine Balance von süßer Frucht und lebendiger Säurefrische, duftig, delikater mit einem eleganten Hauch Akazienblütenhonig im Finale.

0,1l / € 3,10

0,2l / € 5,70

Nero d' Avola

Italien, Marsala 2014

Nur 1/3 des Weines reift für 4 Monate im Barrique, gerade genug Zeit, um die Struktur zu festigen, ohne die Frische zu beeinträchtigen. Intensives Rot mit violetten Reflexen bringt elegante Noten von schwarzen Beerenfrüchten wie Pflaume und Kirsche zum Ausdruck. Im Mund ist er dank der samtigen Tannine harmonisch und ausgewogen.

0,1l / € 3,10

0,2l / € 6,50

Unser Küchenchef empfiehlt

Tatar vom Räucherlachs

mit Wasabi-Creme
und Salatbouquet

€ 10,90

**

Steinpilz-Risotto

verfeinert mit italienischem Hartkäse
und Ofentomaten

€ 16,90

Rumpsteak „Strindberg“

überbacken mit einer Zwiebelsenfkruste,
dazu Bratkartoffeln serviert

€ 27,90

Gebratenes Zanderfilet

auf Champignon-Tomaten-Ragout
gereicht mit Risoleekartoffeln

€ 26,90

Limetten-Erdbeer-Sorbet

serviert mit Brigantinus-Haussekt

€ 8,50