

-FrühlingsMenü's-
- 4 GÄNGE € 56,90 | ODER 3 GÄNGE 48,90 -
-ANTIPASTI-

SINFONIA AUS: Lachs & Rinder Carpaccio | Vitello Tonnato
Toscana Gemüse Antipasti | Gebackene Langustinos & Calamarettis

- PRIMI PIATTI & ZUPPE | PASTA ODER SUPPE -

Hgm: Dreierlei Pasta mit delikaten Sauce **-ODER-** Spargelcreme-Suppe

- SECONDI DI PESCE & CARNE -

BLACK & WHITE: RINDER & KALBSBRATEN
Zweierlei Sauce aus Rot & Weißwein
Trüffel Kartoffelpüree

-ODER-

LÄNDISCHER : LACHSFILET SESAMKRUSTE
auf Pikanter Tomaten Spiegel
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

SIMMENTALER: KALBSCHNITZEL MAILÄNDER
mit Beelitzer Spargel.Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln

-ODER-

MITTELMEER: DUETT- BRASSE & BARSCHFILET
MÜLLERIN ART | LIMONE-BUTTER & SALBEISAUCE
Saisongemüse & Rosmarinkartoffeln

-DOLCE: DESSERT NACH WAHL:

Tirol Strudel | Creme Bruleè | Tiramisu | Pannacotta | Cassata |
Mousse au Chocolat | Tartufo oder Zabaione

WEINEMPFEHLUNG | WEIß

2023er Gavi di Gavi Cortese
DOCG-CANTINA BIANCO | PIEMONTE
Trocken und mit feinen Säurestruktur
Exotische, Früchte, Passionsfrucht,
-Mango ist er im Geschmack.
Harmonisch und sehr ausgewogener.

1/4 € 8,90 1/2 € 17,80 3/4 € 26,70

WEINEPFELUNG | ROT

2021er Rosso Nizza Barbera
DOCG-CANTINA BIANCO | PIEMONTE
Rubinrote Farbe, leichte Kirscharomen
und der warme samtige Geschmack,
-mittelschwer und saftig.
Trocken und mit feinen Säurestruktur

1/4 € 8,90 1/2 € 17,80 3/4 € 26,70