

# ***Menu degustazione***

***Piccolo benvenuto***

***Garnelen mit Mango-Gurken-Tomatentartar und Kokosnuß-Limettenschaum***

*2016, Sauvignon blanc, Sirch, Friaul*

**\*\***

***Risotto al limone mit mariniertem Thunfisch***

*2016, Monte carbonara, Suavia, Veneto*

**\*\*\***

***Gegrillter Wolfsbarsch mit Saisongemüse und Tamarillo***

*2017, Grillo, Sibiliana, Sizilien*

**\*\*\***

***Panna cotta mit Waldbeerencoulis***

*PX, Pedro Ximenez Murillo, Lustau, Jerez de la frontera*

***Menu € 51***

***Mit Weinbegleitung € 79***

***„Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.“***