

Menu degustazione

Piccolo benvenuto

Perlhuhnroulade mit Bergkäseflan, Spitzkohl und Portweineesenz

2021, Langhe Arneis, Cadia, Piemont

Crespelle gefüllt mit Kräuterseitlinge und Ricotta auf Tomatenfondue mit Enoki Pilze

2021, Chardonnay Kleinstein, Cantina Bolzano, Südtirol

Gegrilltr Wolfsbarsch mit Kartoffelpüree, grüne Bohnen und Schalotten

2021, Sauvignon blanc, Puiatti, Friaul

Crème Caramel mit Quittenkompott

2016, Recioto della Valpolicella classico, Begali, Veneto

Menu € 69

Mit Weinbegleitung € 99

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