

# *Menu degustazione*

*Piccolo benvenuto*

\*\*\*

*Geräucherte Iberico-Bäckchen auf Topinamburpüree mit Senffrüchte*

*2023, Flery Rosé, Pescaja, Piemont*

\*\*\*

*Tortelli gefüllt mit Kürbis und Ricotta auf Parmesanschaum*

*2023, Chardonnay Kleinstein, Cantina Bolzano, Südtirol*

\*\*\*

*Island Saibling in Meerrettichkruste, Risotto mit Portulak und schwarzer  
Knoblauch Essenz*

*2023, Falanghina, Janare, Kampanien*

\*\*\*

*Tiramisu classico*

*BIN 27, Reserve Port, Fonseca, Porto*

*Menu € 75*

*Mit Weinbegleitung € 105*

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