Weinauswahl

Unsere Weinauswahl umfasst ausschließlich Weine, die auf die jeweiligen Gerichte abgestimmt sind.
Bei Fragen beraten Sie unsere Servicemitarbeiter gerne.

ROSÈWEIN

Rosa dei Frati – Cá dei Frati
Frisch und elegant mit feinen Aromen von Wildkirschen, roten Beeren und grünem Apfel, begleitet von einer lebendigen Säure.
0,15 l pro Glas 9,90 Euro

WEISSWEIN

Lugana Marangona
Harmonisch mit feinen Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und Mandelblüten, begleitet von einer dezenten Mineralität.
0,15 l pro Glas 6,90 Euro

Lugana Ca' dei Frati – I Frati
Elegant und mineralisch mit zarten Noten von weißen Blüten und Aprikosen, einer feinen Würze und lebendiger Frische.
0,15 l pro Glas 9,90 Euro

ROTWEIN

La Marotte Bordeaux Merlot
Vollmundig und geschmeidig mit intensiven Aromen von Brombeeren, Kirschen und Cassis, begleitet von samtigen Tanninen und feiner Würze.
0,15 l pro Glas 6,90 Euro

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Impérial
Frisch und harmonisch mit feinen Aromen von grünem Apfel, Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich, abgerundet durch elegante Brioche-Noten und eine zarte Perlage.
0,75 l Flasche 99,90 Euro

Veuve Clicquot Brut Yellow Label
Kraftvoll und elegant mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten, feinen Gebäckaromen und einer seidigen, lebendigen Frische.
0,75 l Flasche 89,90 Euro

Weihnachtsmenü

Weihnachtliches Couvert – begleitet von einem Glas Prosecco.

VORSPEISE

Geflämmtes Thunfisch-Tatar
An einer Lachsrose mit Kartoffel-Speck-Dressing

Bayerische Rauchfischcremesuppe
Mit knusprigen Croûtons und Lachskaviar

Bruschetta mit Oliventapenade
Begleitet von gereiftem Tofu

HAUPTGANG

Vegane Polenta-Lasagne
Mit erlesenen Edelpilzen, veganer Trüffel-Hollandaise und frischem Trüffel

Surf & Turf auf Trüffel-Linguine
Im Hummerschwanz serviert, mit edlem Topping

Ragout von Hirsch und Reh
Mit schwäbischen Schupfnudeln, erlesenen Pilzen und Cranberry-Confit

NACHSPEISE

Weihnachtlicher Bratapfel
Gefüllt mit Marzipan und Nüssen, an Vanille-Mohn-Sauce

Zimt-Spekulatius-Parfait
An feinem Pflaumenchutney

Champagnerschaumsüppchen
Mit Weihnachtsapfel-Sorbet

ab 59,90 Euro pro Person

KINDERMENÜ

Kabeljau im Tempura-Cornflakes-Mantel
Auf feinem Kartoffel-Erbsen-Püree

HAUPTGANG
Linguine alla Carbonara
Mit Parmesan-Speck-Sauce und feinem Topping

Hausgemachter Burger
Mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes

NACHSPEISE
Gemischter Eisbecher.

19,90 Euro pro Kind