

Festliche Gerichte

Chef Salat

Grüne Blattsalate mit Parmesansplitter, Korinthen, Pekannüssen, Apfelschnitze und Parmaschinken an Balsamico-Dressing

Salade du chef

laitue avec parmesan, raisins de Corinthe, noix de pécan, tranches de pommes et jambon de Parme au dressing balsamique

13

oder / ou

Kürbiscremesuppe

verfeinert mit Zimt und Amaretto

Crème de courge

affinée à la cannelle et Amaretto

10

Truthahnbrust gefüllt mit Blattspinat & Mozzarella im Speckmantel

dazu Marsala-Jus, Champagnerrisotto mit grünen Spargelspitzen und Gorgonzola

Suprême de dinde farci aux épinards en branches et mozzarella enrobé de lard

au jus de marsala, risotto au champagne avec pointes d'asperges vertes et gorgonzola

27

oder / ou

Jägerschnitzel

Paniertes Schweinsschnitzel an Waldpilzrahmsauce mit Kräuter und Speck, Pommes Frites

Escalope chasseur

Escalope de porc panée, sauce aux champignons des bois, lardons et herbes, pommes frites

24

Käseteller / Assiette de fromage

13

oder / ou

Lauwarmes Zwetschgenkompott / Compote de prunes tiède mit Vanilleglace / avec glace de vanille

11

3 Gang Menu pro Person ab 45

Mit Weinbegleitung je 1 dl Château Landereau, I Vercesi & Malvoisie + 17

Serviert von 11.00 – 13.30 / 17.00 – 21.00 Servi de 11.00 – 13.30 / 17.00 – 21.00

Weinempfehlung / Vins conseillés

Weißwein / Vin blanc

Château Landereau Entre-deux-Mers

2021 1 dl 5.5
75 cl 40

30% Sémillon, 40% Sauvignon blanc, 20% Sauvignon Gris, 10% Muskateller
Blassgelb. In der Nase blumig viel Frische und Aromatik. Am Gaumen eine runde Weichheit, exotische Früchte und Blütenaromen mit wenig Säure und einem schönen langen Abgang.

Rotwein / Vin rouge

I Vercesi – Primitivo di Manduria, DOC, Nicola Barese SAGL, Giubiasco

2014 1dl 6.3
75 cl 46

Wächst auf der Halbinsel Salento, wo die feinsten Qualitäten Apuliens wachsen.
Dichte granatrote Farbe mit violetten Reflexen. Sehr intensive Nase nach Himbeeren und Cranberries., wenig Vanille. Im Gaumen füllig und weich mit leichtem Restzucker. Gut eingebundene Säure, reife noch gut präsente Tannine, frischfruchtige Aromen, Vanille, Grenadinesirup, mit dichter Struktur und langem Abgang.

Dessertwein / Vin blanc doux

Malvoisie, AOC, Pinot Gris, Réserve des Administrateurs

2019 1dl 6.2
75cl 45

Schönes goldgelbes Kleid, fruchtig breites, volles Bouquet, mit Aromen nach Melonen, und eingemachten Ananas. Im Gaumen vollmundig, reicht mit Homig-Charakter. Ein Wein ausgeglichen und rassig, unterlegt von einer süßen, harmonischen Note.