

Apéritifempfehlung

Ramazotti Rosato Spritz

Sekt mit Ramazotti Rosato, Eiswürfel und Basilikum

0,2 l - 5,90 €

Menü

Duett von Büffelmozzarella und Rauchlachs aus der Buchenasche an Gurkencarpaccio und Tomaten-Marmelade

13,90 €

„Rehschnitzel nach Försterinnen Art“ mit herzhaft gebratenen Pilzvariationen

oder

Zarte Büffel-Bäckchen in Spätburgunderjus

beides jeweils an Schwarzwurzel á la Crème und Schlosskartoffeln

23,90 €

Tartelett, gefüllt mit Mascarpone-Vanille-Crème, garniert mit Knusperperlen, dazu Amarenakirsch-Sorbet

8,90 €

oder als 3- Gang Menü 38,90 €

Weinempfehlung:

Lugana Limne D.O.C. trocken

Tenuta Roveglia, Italien-Lombardei

0,75 l Flasche 29,50 €

Bannstein Sauvignon Blanc, trocken

Pfaffenweiler Weinhaus, Baden/Markgräflerland

0,2 l Glas 5,80 €

Concha y Toro, Campo Largo ,

Cabernet Sauvignon / Merlot 2014, Chile

0,2 l Glas 6,20 €

San Pietro Chianti Classico DOCG trocken

Castello di Meleto, Italien-Toskana

0,75 l Flasche 25,50 €