

wochenkarte
12 dezember bis 19 dezember 2017
ab 15.00 uhr

- maronen portweinsuppe oder linsen-limettensuppe 4,90€
- rucola & feldsalat in mangodressing mit riesengarnelen & croutons 13,90€
- ravioli mit spinatblätter & mozzarella di bufala in frischer tomatensauce 10,90€
- gebratene scholle im ganzen an saisongemüse 13,90€
- lammfilet rosa gebraten an garbanzo püree & erba buena sauce 19,90€
- scaloppine al limone vom kalbsnuss an krustis & beilagensalat 18,00€
- 1/2 kg oder 1kg black tiger garnelen in chili-knoblauch mit pizzabrot 25,00 € / 49,00€

wein der woche

2008 barolo docg riserva
terre da vino (piemont)

0,1l/0,2l

4,90/9,80 €

spitzenqualität von terredavino – einer der angesehensten kellereien aus dem piemont. seine feinwürzige note verdankt dieser renommierte trockene rotwein edlen nebbiolo-trauben aus den besten weinberglagen um die gemeinde barolo und der mehrjährigen lagerung in eichenholzfässern und barriques.

die farbe des barolo's präsentiert sich in einem intensiven granatrot mit leichten reflexen. der erste schluck offenbart einen vollmundigen und reifen geschmack nach roten früchten – wild und erdig. das finish ist lang und umfassend und fügt das letzte puzzleteil zu einem meisterhaften wein hinzu.