

wochenkarte
20 februar bis 26 februar 2018
ab 15.00 uhr

- hokkaido - kürbissuppe 5,90€
- salat „nizzarda“ mit thunfisch, oliven, peperoni & artischoken 12,90€
- gnocchi „verdi“ mit spinat in gorgonzolasauce 9,90€
- spaghetti mit scampis & kirschtomaten in hummersauce 14,90€
- lammfilet „rosa gebraten“ an wokgemüse 17,50€
- lachsforellenfilet an asiatisch gewürzte spinat & kartoffelwürfel 16,90€
- entrecote ca. 300g „vom lavasteingrill“ mit wedges & beilagensalat dazu 18,90€
- 1/2 kg oder 1kg black tiger garnelen in chili-knoblauch mit pizzabrot 27,00 € / 44,00€

wein der woche

2008 barolo docg riserva
terre da vino (piemont)

0,1l/0,2l

6,90/11,80 €

spitzenqualität von terredavino – einer der angesehensten kellereien aus dem piemont. seine feiwürzige note verdankt dieser renommierte trockenere 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.