

APERITIF

1 Glas "Cava – Vilarnau Brut"
WG Gonzalez Byass | Spanien



0,1 l € 6,50
0,75 l € 45,50

BOUTEILLENWEINE WEISS

SÜDTIROL



Pinot Grigio DOC 2024 | Schreckbichl – Girlan, Alto Adige € 38,80

BOUTEILLENWEINE ROT

FRANKREICH



Chateau Reysson 2014 – Haut Medoc € 42,50
Cru Bourgeois – 50% ML, 50% CS

Château La Rollan de By Cru 2016 – Medoc € 40,30
Cru Bourgeois – 70% ML, 10% CS, 10% CF, 10% PV

SPANIEN



Rioja "Crianza" 2017 | WG Bodegas Valdemar € 39,50

Pesquera "Crianza" 2015 | Ribera del Duero € 51,50

ITALIEN



Barbera d'Alba DOCG 2016 € 43,50

Giacomo Bologna - Braida - Montebruna - Piemont

Primitivo Salento 2015 € 42,50

Tormaresca – San Pietro Vernotico – Apulien



Französisches Gedeck



Beef Tartare | französ. Oliventapenade | Brioche

"italienischer 1. Gang" – Antipasto



Branzino

Fenchel | Orange | Grappaschaum

ALTO ADIGE

Pinot Grigio DOC 2024 | Schreckbichl – Girlan | 0,1 l € 5,60

"spanischer 2. Gang" – La Sopa



Gazpacho

Ziegenkäse | Basilikum | Chorizo

RIOJA

Rioja "Crianza" 2017 | WG Bodegas Valdemar | 0,1 l € 6,60

„französischer 3. Gang“ – Le Plat Principal



Lapin à la moutarde (Kaninchen in Senfsauce)

Bohne | Mandel | Kartoffelgratin

HAUT MEDOC

Chateau Reysson 2014 | Cru Bourgeois – 50% ML, 50% CS | 0,1 l € 7,60

„spanisches Dessert“ – El Postre



Crema Catalana

Mocca | Schokolade

PORTUGAL

Fine Tawny | Dow's Port – Duoro | 0,1 l € 5,20

Menüpreis € 45,00 pro Person

Weinbegleitung € 25,00 pro Person (inkludiert pro Gang 1 Glas 0,1 l)

Einzelbestellungen – Preis lt. Empfehlung