

Wochenkarte

Crèmant de Limoux	0,1 l	€ 8,5	Fl € 43,00
Capo Tonic (Amaro del Capo und Tonic Water auf Eis mit Minze und Limette)			€ 5,90
Aperitif Rosato- Ramazzotti-Rosè, Prosecco und Wasser Spritzig			€ 5,90
Herrnbräu Tradition Festbier 0,33l			€ 4,90

Vini - Weine

Emilia Romagna: Aulente Bianco San Patrignano

Strohgelb. Delikates Bouquet von Kräutern, grünen Äpfeln, Pampelmusen und Holunder. Ausgewogen und frisch im Geschmack. Langanhaltend im Abgang.

Erzeuger: Das Weingut San Patrignano, das international begehrte Weine erzeugt, wurde ursprünglich vor rund 30 Jahren von Vincenzo Muccioli gegründet, um drogenabhängigen Jugendlichen eine Chance zum Neuanfang zu bieten. Mittlerweile ist das Weingut so erfolgreich, dass es zu den führenden Erzeugern der Emilia-Romagna gehört. Der italienische Önologe des Jahres 2001? Riccardo Cotarella berät San Patrignano ehrenamtlich. Die Weine wurden von Anfang an mit höchsten Auszeichnungen z. B. im Gambero Rosso gewürdigt.

Fl. € 26,50 / 0,2 l € 8,90

Veneto : Luigi Righetti Sol

Indikative Mischung: 60% Corvina, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 10% Rondinella und 10% Syrah. Der „Sol“ ist ein klassischer Valpolicella Ripassa des kleinen Familienbetriebes Luigi Righetti. Ein vollmundiger Rotwein mit den typischen Aromen von Sauerkirschen und eingelegten Früchten mit eleganter Struktur.

Fl. € 28,50 / 0,2 l € 9,90

Antipasti- Vorspeise

Capesante - Gegrillter Jakobsmuscheln auf gegrillter, gepellte Paprika mit Olivenöl, Knoblauch, und Petersilie	€ 16,50
Carpaccio di anatra - Fein geschnittener, geräucherter Entenbrust mit Orangen Filet, Minze, Olivenöl, Zitronen und Pommerysenf	€ 14,50
Salmone Marinato - Gebeiztem Lachs auf Feldsalat, Cherrytomaten und Meerrettich	€ 13,50

Pasta - Nudelgerichte

Orecchiette - Ohrchen Förmig-Nudeln mit Pfifferlinge, Speck und Cherrytomaten	€ 14,50
Ravioli - Nudeltaschen gefüllt mit Wildschwein und Käse in Rotwein-Sauce mit Radicchio trevisano und Pinienkerne	€ 14,90
Paccheri - Große Hohludeln mit Salsiccia, Artischocken, Cherrytomaten und Minze	€ 14,90

Carne - Fleischgerichte

Rognoni - Gebratenen Kalbsnieren mit Knoblauch, Cherrytomaten, Rosmarin und Peperoncino, flambiert mit Cognac (leicht scharf)	€ 19,00
Vitello - Kalbsmedaillon mit Kastanien in Madeira-Sauce	€ 22,90
Manzo - Rinder Filet mit Pfifferlinge und Gorgonzola	€ 29,90