

SAISONALES

Bressaola

*mit Tomaten-Vinaigrette, Chippolotti, geriebener Parmesan und karamalisierte Haselnüsse.
with tomato vinaigrette, chippolotti, grated parmesan and caramelized hazelnuts.*

32 / 24

DAZU EMPFEHLEN WIR / OUR RECOMMENDATION

Fontanelle

Castello Banfi, Toscana

Chardonnay

10 cl 8.5

Bouillabaisse

*mit Hummer, Krevetten und Zander. Dazu gereicht wird, Sauce Rouille und Brotcroutons.
with lobster, shrimps and perch. Served with sauce rouille and bread croutons.*

48 / 28

DAZU EMPFEHLEN WIR / OUR RECOMMENDATION

Châteauneuf-du-Pape blanc

Château Cabrières, Côtes du Rhône

Clairette, Bourboulenc, Grenache blanc, Rousanne

10 cl 12

Zanderfilet

*gebraten mit Tomatenrisotto, glasierten Radieschen und Gremolata.
perch filet pan fried, served with tomato risotto, glazed radish and Gremolata.*

44

DAZU EMPFEHLEN WIR / OUR RECOMMENDATION

Lattenberg

Zweifel Weine

Räuschling

10 cl 8.5

Lammrack

*in Thymiankruste und an Barolojus serviert mit cremiger Polenta und grillierte Zucchini.
rack of lamb with thyme crust and barolo jus, served with creamy polenta and grilled courgette.*

56

DAZU EMPFEHLEN WIR / OUR RECOMMENDATION

Pinot Noir Barrique

Zweifel Weine

Pinot noir

10 cl 10.5

ORIGIN

Herkunft

Bressaola aus der EU

Krevetten aus Vietnam

Hummer aus Canada

Zander aus Holland

Lammrack aus Australien

Origin

Bressaola from EU

Shrimps from Vietnam

Lobster from Canada

Perch from holland

Lamb rack from australia