

# *Januar – Menue mit Wein*

*Kleine Antipasti  
und ein Glas 0,1l Prosecco Castello di Roncade*

\*\*\*\*\*

*Dreierlei vom Lachs mit grünem Spargel und Kresseschaum  
mit einem Glas  
0,1l Riesling Einblick N° 1. Nick Köwerich, Mosel*

\*\*\*\*\*

*Kürbissüppchen mit Pilzen  
dazu ein Glas 0,1 l Sauvignon, Kofl, Kellerei Kurtatsch*

\*\*\*\*\*

*Sorbet von der Mango*

\*\*\*\*\*

*Duo von Entrecote & Ochsenbacken mit Selleriepüree und Schmorgemüse*

*ODER*

*Lachsforellenfilet auf getrüffelten Schwarzwurzeln in Weißburgunderschaum  
Ein Glas 0,1 l Primitivo Di Manduria, Vincenzo Tiribut, Conte Campiano,  
Apulien*

\*\*\*\*\*



*Holunderblütenmousse mit Erdbeeren*

*Menue mit Wein pro Person €49,00*

*Einen guten Appetit*