



# *Im Dezember*

*Kleine Antipasti mit einem Glas 0,1l Prosecco Castello di Roncade*

\*\*\*\*\*

*Gambas in Tempurateig mit exotischem Gemüse*

**0,1l Chardonnay Alois Lageder, Magreid**

\*\*\*\*\*

*Ravioli gefüllt mit Kartoffel und schwarzem Trüffel*

**0,1l Weißburgunder „Strahler“ Strobelhof, Eppan**

\*\*\*\*\*

*Himbeer-Chili-Sorbet*

\*\*\*\*\*

*Rosa gebratene Entenbrust in Dattelsauce mit Kartoffelgratin und  
Quittenblaukraut*

ODER

*Medaillon vom Saibling mit Krebschwänzen, Blattspinat, Kartoffeln, in  
Blauburgunderbutter*

**0,1l Südtiroler Lagrein-Muri-Gries**

\*\*\*\*\*

*Schokoladensoufflé mit Rum-Rosineneis*



Menue mit Wein pro Person € 49,00

*Einen guten Appetit*



## *Januar – Menue mit Wein*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Variation vom Kürbis, dazu ein Glas 0,1 l Sauvignon, Kofl, Kellerei Kurtatsch*

\*\*\*\*\*

*Sorbet von der Mango*

\*\*\*\*\*

*Zweierlei vom Rind, Entrecotes & Backen 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*