

## Wochenkarte

|   |              |
|---|--------------|
| Lillet Vive (Tonic, Gurke, Minze, Lillet)   | 7,20         |
| Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino  | 7,90         |
| Strawberry Mojito (Erdbeeren, Minz, Limette, Rum)   | 7,20         |
| Prosecco Erdbeersirup 0,1   | 4,90         |
| <b>Lachstartar</b><br><i>Mit Avocado und gegrillte Artischocken D</i>                                       | <b>15,20</b> |
| <b>Spargelsalat auf Rindercarpaccio</b><br><i>Und Parmesan</i>  | <b>14,90</b> |
| <b>Zucchini cremesuppe</b><br><i>Mit Grissini und Parmaschinken</i>   | <b>7,20</b>  |
| <b>Spaghetti Gambas</b><br><i>Mit Zucchinijulien in leichte Hummersauce</i>                                 | <b>16,90</b> |
| <b>Rigatoni Steinpilz</b><br><i>Mit Rinderfilet in grüner Pfeffersauce</i>                                  | <b>17,90</b> |
| <b>Turbotsteinbutt für 2 in Weißweinsauce</b><br><i>Mit Artischocken, Spargelspitze, Kartoffeln, Spinat</i> | <b>59,00</b> |
| <b>Gambasspieß</b><br><i>In pikanter Tomatensauce, Spargelrisotto</i>                                       | <b>24,50</b> |
| <b>Cotoletta Milanese vom Pute</b><br><i>Mit Stangenspargel und Salzkartoffeln</i>                          | <b>19,50</b> |
| <b>Rinderlendestreifen</b><br><i>Mit Gemüse in Braten-Thaisauce dazu Bratkartoffeln</i>                     | <b>23,00</b> |
| <b>Pizza mit Steinpilzen, Anduja und Oliven</b>   | <b>13,90</b> |
| <b>Zitronenmousse mit frischen Erdbeeren</b>  | <b>7,50</b>  |
| <b>Weißer Tartufoeis auf Ananascarpaccio</b>  | <b>7,20</b>  |

## Weinempfehlung

|  | <u>0,1l</u> | <u>0,25l</u> | <u>0,75l</u> |
|--|-------------|--------------|--------------|
| <b>WEIßWEINE</b>   |             |              |              |
| <b>Lugana DOC 2022 / Menegotti / Lombardia</b>   | <b>5,-</b>  | <b>10,-</b>  | <b>30,-</b>  |
| 100% Trebbiano di Lugana<br><i>Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigkeit</i>  |             |              |              |
| <b>Weißburgunder "Plötzner" DOC 2021 / St. Pauls / Südtirol</b>  | <b>5,2</b>  | <b>12,-</b>  | <b>35,-</b>  |
| 100 % Weißburgunder<br><i>Filigranes Aromaspektrum nach grünem Apfel, Birne und weißem Pfirsich, florale Noten und feinen Heu- und Kräuternuancen. Am Gaumen erfrischend fruchtig, finessenreich und salzigem Finale.</i>  |             |              |              |
| <b>Gavi DOC 2022 / Gaggino / Piemonte</b>  | <b>4,-</b>  | <b>8,5</b>   | <b>24,5</b>  |
| Rebsorte: Cortese<br><i>Dieser Wein leuchtet strohgeld mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig nach weißen Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, delikat und fruchtig mit ausgewogener Säure.</i>  |             |              |              |
| <b>ROTWEINE</b>  |             |              |              |
| <b>Brecciato DOP 2015 / Nero di Troja / Ognisole / Puglia</b>  | <b>5,-</b>  | <b>10,-</b>  | <b>30,-</b>  |
| Reinsortig Nero di Troja<br><i>Duftet nach Himbeeren, Sauerkirschen, Pfefferkörnern, Wiesenkräutern, Vanilleschoten und Lavendel. Auf der Zunge mit einem hochwertigen, feinkörnigen Tanningerüst und einer intensiven Aromatik</i>  |             |              |              |
| <b>Nero D'Avola BIO DOC 2021 / Alessandro di Camporeale / Sicilia</b>  | <b>5,2</b>  | <b>12,-</b>  | <b>35,-</b>  |
| Reinsortig Nero D'Avola<br><i>Sommerlich frische Aromen von roten Beeren, begleitet von zarten Anklängen von Minze. Am Gaumen trocken, feinfruchtig.</i>   |             |              |              |
| <b>Bardolino DOC 2020 / Menegotti / Lombardei</b>  | <b>4,-</b>  | <b>8,5</b>   | <b>24,5</b>  |
| Cuvee aus Corvina, Molinara, Rondinella<br><i>Ein duftiger, leichter Rotwein mit Aromen von Himbeeren, Kirschen und Rosenblättern. Am Gaumen süffig fruchtig und leicht.</i>   |             |              |              |
| <b>Barbera del Monferrato DOC 2021 / Gaggino / Piemonte</b>  | <b>4,-</b>  | <b>8,5</b>   | <b>24,5</b>  |
| Rebsorte: Barbera<br><i>Farbe: leuchtendes und intensives Rubinrot mit schönen fruchtigen Noten von Pflaume und Johannisbeere. Bukett: fein und intensiv mit schönen fruchtigen Noten von Pflaume und Johannisbeere. Geschmack: voll und lang, mit einer schönen erfrischenden Säure, um die Struktur auszugleichen.</i> |             |              |              |