

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE

10.50

HAUPTGANG

GRATINIERTER TOMATE AUF POLENTA SCHNITTE

32.-

PARMESAN ZABAIONE UND RUCOLA SALAT

SPARE RIBS (CH)

38.-

MIT BBQ SAUCE, SÜSSKARTOFFEL WEDGES UND LATTICH MIT BELPER KNOLLE

DESSERT

MATCHA PANNA COTTA

14.-

MIT JOHANNISBEEREN KOMPOTT UND KOKOS CRUMBLE

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

BEAUJOLAIS BLANC

10.-/68.-

JEAN PAUL BRUN, BEAUJOLAIS AC 2021, 13 % VOL. BIO

EIN UNGEKÜNSTELTER CHARDONNAY «À LA BOURGIGNONNE» ACHT MONATE VINIFIZIERT
IN GEBRAUCHTEN PIÈCE-EICHENFÄSSERN.

ROT

CARMINIUM

10.50/75.-

Inama Colli Berici DOC, Veneto 2021, 14% Vol.

Carmenère, eine alte Bordeaux-Sorte im norditalienischen Exil. Körperreich, dunkelrot, würzig