

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE 10.50

HAUPTGANG

RINDSHUFTSTEAK (CH) MIT STEINPILZKRUSTE
KRÄUTER-KARTOFFELGALETTEN UND PORTWEINZWIEBELN 40.-

MOULES & FRITES À LA CRÈME (NL) 35.-

DESSERT

TOBLERONEMOUSSE
MIT BLUTORANGEN 14.-

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

BLANC DE TRILOGIA 8.50/61.-

CASA LOS FRAILES, DO VALENCIA, 2021, 12.5 % VOL.

AROMATISCHER BLEND AUS SAUVIGNON BLANC, MUSCAT UND VERDIL

ROT

RIPASSO COSTAMARAN 8.50/61.-

MICHELE CASTELLANI, VENETO 2018, 14% VOL.

ELEGANTER, KLEINER BRUDER DES AMARONE.