

Wochenspezial

Carpaccio vom Rind **12,90**

»Rucola, Pinienkerne, Cherrytomaten,
Parmesan«

Lammlachse **24,90**

»Wirsing, rote Bete, Polenta, Parmesan«

Thunfischsteak **24,90**

»Wirsing, rote Bete, Polenta, Parmesan«

Schokoladenmousse **8,90**

»mhhhhhhh!«

Dazu empfehlen wir

»Weiss / Entre-Deux-Mers / Cuvée Clémence /
Frankreich / 2017 / trocken«

0,2l **6,60**

0,75l **22,50**

Finessenreich, feinwürzig, vibrierende Leichtigkeit, tolles Spiel, animierend, zupackende Eleganz, feiner Schmelz, mineralische Kühle und ein sehr langer Nachhall.

»Rot / Sizilien / Nero D'Avola / Italien / 2017«

0,2l **6,80**

0,75l **23,50**

Kräftiges Rubinrot, Aromen von getrockneten Pflaumen, Kirschen, Rosinen, mediterranen Gewürzen und Waldbeeren.