

wochenkarte
23 januar bis 29 januar 2018
ab 15.00 uhr

- *linsen-limetten suppe* 5,90€
- *tomatencarpaccio mit mozzarella & bresaola* 10,90€
- *schwarze spaghetti mit meeresfrüchte in hummersauce* 12,50€
- *lammlachse in asiatische gewürzmischung an sautierter blattspinat und babykartoffeln* 16,50€
- *lachssteak im sesammantel an wokgemüse* 14,50€
- *entrecote vom lavasteingrill dazu gebratene babykartoffeln* 17,50€
- *1/2 kg oder 1kg black tiger garnelen in chili-knoblauch mit pizzabrot* 27,00 € / 44,00€

wein der woche

2008 barolo docg riserva
terre da vino (piemont)

0,1l/0,2l

6,90/11,80 €

spitzenqualität von terredavino – einer der angesehensten kellereien aus dem piemont. seine feinwürzige note verdankt dieser renommierte trockenere rotwein edlen nebbiolo-trauben aus den besten weinberglagen um die gemeinde barolo und der mehrjährigen lagerung in eichenholzfässern und barriques.

die farbe des barolo's präsentiert sich in einem intensiven granatrot mit leichten reflexen. der erste schluck offenbart einen vollmundigen und reifen geschmack nach roten früchten – wild und erdig. das finish ist lang und umfassend und fügt das letzte puzzleteil zu einem meisterhaften wein hinzu.