

ZUM VALENTINSTAG & ASCHERMITTWOCH

ab 18 Uhr

APERITIF DES TAGES

CÀ DEI FRATI SPUMANTE BRUT	0,1l	6,00
Metodo Classico 2012		

WEINEMPFEHLUNG

ROSÉ ASSEMBLAGE	0,1l	4,00
Anton Bauer, Wagram, Österreich	0,2l	7,00
Zweigelt, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	0,75l	24,00

Zartes, elegantes Rosa zwischen Pink und Lachsfarbe; im Duft Biskuit, nussige Würze, zarter Erdbeer-Himbeer-Touch, elegante Kräuteruntermalung; verbindet am Gaumen Frucht und Säure vom Weißwein mit Beerenaromen, eleganter Herbe und cremiger Substanz von den blauen Trauben.

FISCHSUPPE		6,00
dazu Kräuter –Knoblauch-Parisienne		(5,00)

GRATINIERTE AVOCADO		10,00
mit Fetakäse an Blattsalat und Olivenvinaigrette		(9,00)

LINGUINI		13,00
im Weißweinsud mit venusmuscheln, Frühlingslauch und Knoblauch		(12,00)

DORADENFILETS		18,00
an Rote Bete-Risotto		(16,00)

KALBSRÜCKEN		22,00
an Süßkartoffelpüree mit Rotweinschalotten		(20,00)

ZWEIERLEI BEEREN		6,00
Beerenparfait und Beerenmousse an KoKoshippen		(5,00)

Die Preise in Klammern verstehen sich als Menüpreise ab 3 Gänge

GIN & TONIC DES TAGES

GIN & TEA INFUSION		7,00
--------------------	--	------

Früchte und Beeren Infusion

HERKUNFT: DAS NEUHAUSEN
