



EMPFEHLUNGSKARTE



TRINKEN

B13 GIN (barrel aged) & Tonic 1724	0,41 8,50
2010 Contratto Extra Brut Millesimato Mandarine / frisch / ausgewogen Italien, Piemont, 80% Pinot Nero/20% Chardonnay	7,90 / 45,00
2014 Sauvignon Blanc "Piere" D.O.C., Vie di Romans filigrane Wucht / außergewöhnliches Bukett	42,00
2015 Valpolicella Superiore, Allegrini reife Kirschen / schwarzer Pfeffer / samtige Tannine	4,80 / 9,30 / 30,00
2011 Barbaresco Ronchi, Albino Rocca Trüffel / Waldhimbeere / süßer Schmelz	1,5L 110,00
2012 Amarone Classico, Zenato Wildkirsche / dunkle Schokolade / aromatische Kräuter Italien, Vinetien	49,00
2015 Riesling GG1 Kiedrich Gräfenberg, Robert Weil mineralisch / hohe Finesse / geschmacksintensiv	59,00 / 155,00

ESSEN

Klare Fischsuppe mit Zuckerschoten, Karotten, Knoblauch-Crostini und Loup de Mer Filet	14,00
Kotelette vom Gran Parino Schwein, dazu Spinat-Ricotta mit Pinienkernen, gebackenen Thymian-Süßkartoffeln und Portwein-Jus	23,00
Chia Ravioli gefüllt mit einem (vegan) Auberginen-Kompott, Frischkäse und Cashew dazu geröstete Aubergine und Cashew-Parmesan	3Stk 10,00/ 5Stk 17,00
Gegrillte Wassermelone mit Ziegenkäse Bonbon's und einem Cashew-Minz-Pesto	12,00
Gebackene Aubergine mit Quinoa gefüllt, (vegan) dazu ein Tomaten-Zwiebel-Kompott und Büffel-Mozzarella, Tomaten Virgin und grüner Salat	17,00
Zitronen-Erdbeer-Törtchen mit Mandelbiskuit und Zitronencreme	10,00

TRINKEN

Gold of Mauritius, RUM Tropische Früchte / geröstete Nüsse / dunkle Schoki	7,50
Springbank 10 Jahre Whiskey	7,50
Alber Michler Empire Navy RUM	7,50