

# Zum Stern

RESTAURANT

## Empfehlung

### Wein:

❖ Nebiolo aus Piemont	0,1/0,25/0,75L
Farbe. Rubinrot	6,50/12,-/32,-€
Lebendig und energiegeladen mit Aromen von Rosenblättern, Sternanis, Minze und Gestein, umgeben von süßen roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren.	
❖ Grillo aus Sizilien	0,1/0,25/0,75 L
Farbe: hellgelb	4,50/ 8,-/22 €
Bouquet: Aprikose, Zitrusfrüchte, Pfirsich	
Geschmack: weiche Struktur mit feine Säure, trocken	
❖ Maronencremesuppe mit Schnittlauch und Croutons	9,00

### Hauptgang:

❖ Wildschweinravioli an Salbeibutter mit Maronen, Rucola und Parmesanspänen	23,00
❖ Gänsebrust oder Keule an Beifußsoße mit Kartoffelknödeln und Blaukraut	30,00
❖ Halbe Ente frisch aus dem Ofen an Beifußsoße mit Blaukraut und Kartoffelknödeln	33,00
❖ Gebratene Baramundifilet auf Gemüsebett, dazu Jasmin Duftreis	28,00
❖ Rosa gebratene Entenbrustfilet auf Gemüsebett mit Beifußsoße und Kartoffelpüree	30,00

### Dessert:

❖ Rumtopf mit Joghurt- Waldfruchteis und Sahne	10,00
--	-------