

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 |
|--|-------|