

Zum Stern

RESTAURANT

Empfehlung

Wein:

- | | |
|--|-----------------|
| ❖ ROERO ARNEIS aus Piemont | 0,1/0,25/0,75 L |
| Farbe: Strohgelb mit goldenen Reflexen, 13,00 %vol. | 6,-/12,-/28,- |
| milde Säurestruktur, reife Mirabelle, saftige Nektarine und exotische Noten von Maracuja, weiße Blüten, frische Zitronenthymian, leichter mandelartiger Nachhall im Abgang | |
| ❖ Cravanzola SOVAGNÀ BAROLO DOCG 2013 aus Piemont | 0,1/0,25/0,75 L |
| Farbe: Granatrot, 14,5%vol. | 7,-/ 14,-/36,-€ |
| reichhaltiges und komplexes Bouquet mit blumigen und fruchtigen Noten, rote Fruchtarmelade, ätherische und würzige Noten von Zimt und Vanille | |

Vorspeise

- | | |
|---|-------|
| ❖ Gegrillte Jakobsmuscheln und Polpo mit winterlichen Blattsalaten,
Gremolata und Zitrone | 17,50 |
| ❖ Steinpilz- Consommé (Suppe) mit Wildschweinravioli und Kräutern | 8,50 |
| ❖ Carpaccio von Lachs und Heilbutt mit Rucola, Zitrone, Olivenöl und
schwarzem Wintertrüffel | 17,50 |

Hauptgang:

- | | |
|--|-------|
| ❖ Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Wintertrüffel, Stracciatella
di Burata, schwarzem Pfeffer und kalt gepresstem Olivenöl | 21,00 |
| ❖ T-Bone Steak vom Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und
gemischtem Salat | 33,00 |
| ❖ Kaninchenleberragout a la Empolese mit Steinpilzen und
hausgemachten Tagliatelle | 29,00 |
| ❖ Gebratene Baramundifilet an Kräuter- Zitronensoße, dazu Gemüse
und Rahmpolenta | 28,00 |
| ❖ Rosa gebratene Entenbrustfilet an Beifußsoße mit Blaukraut und
hausgemachten Kartoffelknödeln | 29,00 |

Dessert:

- | | |
|---|-------|
| ❖ Creme Brûlée- Törtchen an Himbeerspiegel mit frischen
Beeren, Minze und Orangen Sorbet | 10,00 |
|---|-------|