

Wochenkarte
ab Donnerstag, 14.12.2017

Carpaccio Di Barbabietola 4,20 EUR
Ein Carpaccio von der Roten Beete mit Pinien- und Kürbiskernen, schwarzem Pfeffer, Rucola, Olivenoel und Balsamico

Spaghetti Con Le Cozze 8,90 EUR
Spaghetti mit Muscheln, wahlweise in Tomaten- oder Weissweinsauce

Cozze Al Vino Bianco 12,90 EUR
Frische Miesmuscheln in einer Weissweinsauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenem Ciabatta

Cozze Pomodoro 12,90 EUR
Frische Miesmuscheln in einer, leicht scharfen, Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenem Ciabatta

Profiteroles
Brandteigkugeln, mit weisser Creme gefüllt, von Schokoladencreme umhüllt

- Inklusivpreise -

Die passenden Aperitif:

Probieren Sie einen Pallini-Sprizz, einen Granatapfel-Sprizz
oder einen unserer alkoholfreien Cocktails?

Fisch, solange Vorrat reicht

Ich habe Ihnen aus Italien noch eine besondere Spezialität mitgebracht.
Einen Raboso, ausgebaut als Frizzante.
Er hat einen Alkoholgehalt von leichten 11,5% und einen Restzuckergehalt von um 30g/l.
Dieser Wein glänzt mit einem anhaltenden und duftenden Bouquet mit Noten von Wiesenveilchen und Maraska-Kirsche.
Die Menge ist begrenzt!



Candle-Light-Dinner

- jetzt täglich für einen romantischen Abend zu zweit -

Carpaccio Di Barbabietola

Ein Carpaccio von der Roten Beete mit Pinien- und Kürbiskernen, schwarzem Pfeffer, Rucola, Olivenoel und Balsamico

Cozze Al Vino Bianco

Frische Miesmuscheln in einer Weissweinsauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenem Ciabatta

oder

Cozze Pomodoro

Frische Miesmuscheln in einer, leicht scharfen, Tomatensauce, dazu Knoblauchbrot aus unserem selbstgebackenem Ciabatta

Profiteroles

Brandteigkugeln, mit weisser Creme gefüllt, von Schokoladencreme umhüllt

als Wein wahlweise Ornella Bellia Sauvignon oder Malbec

Menuepreis 42.-- EUR für 2 Personen

incl. einer Flasche Wein (0,7l)

- solange der Vorrat reicht -

Menuepreis 48.-- EUR für 2 Personen

incl. einer Flasche LOGHIALTI FRIZZANTE (0,7l),

gerne auch Raboso frizzante oder Rosato frizzante

- solange der Vorrat reicht -

Hier noch eine limitierte Sonderaktion, now Red Kiss

Die Sonderaktion 2017, Bio Sauerkirschen treffen auf Granatapfel und einen Hauch Vanille. Probieren Sie! Solange der Vorrat reicht!

Da es sich bei dem Candle-Light-Dinner um ein subventioniertes Angebot handelt, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir dafür keinen "Mainwelle-Gutschein" akzeptieren können, weil dieser ebenfalls von uns subventioniert wird. Wir bitten um Ihr Verständnis.

