

Wochenkarte
ab Donnerstag, 25.01.2018

<p>Salmone Marinato Hausgebeizter Lachs mit einem Dill-Honig-Senfdip</p>	<p>6,90 EUR</p>
<p>Spaghetti Con Le Cozze Spaghetti mit frischen Muscheln, wahlweise in einer leicht scharfen Tomatensauce oder in einer Weissweinsauce</p>	<p>9,80 EUR</p>
<p>Cozze Pomodoro Frische Muscheln in einer leicht scharfen Tomatensauce, dazu etwas Knoblauchbrot</p>	<p>12,90 EUR</p>
<p>Cozze Al Vino Bianco Frische Muscheln in einer leichten Weissweinsauce, dazu etwas Knoblauchbrot</p>	<p>12,90 EUR</p>
<p>Zabaione Frisch geschlagene Zabaione mit Ihrem Lieblingsgeschmack, Natur, Caffé, Grappa ... ganz nach Ihren Wünschen</p>	<p>4,60 EUR</p>

- 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 Incrocio Manzoni, eine Rebenkreuzung aus Riesling und Grauburgunder, in den 20ern von dem Önologen Manzoni gezüchtet.
 Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen.
 Aroma: feines und mildes Bouquet, das an reife Birne erinnert, mit intensiven tropischen Aromanoten und im Abgang eine blumige Entwicklung.
 Geschmack: körperreich, würzig, raffiniert und harmonisch ausgewogen zwischen Süße und angenehmer Säure.



Candle-Light-Dinner

- jetzt täglich für einen romantischen Abend zu zweit -

Salmone Marinato

Hausgebeizter Lachs mit einem Dill-Honig-Senfdip

Cozze Pomodoro

Frische Muscheln in einer leicht scharfen Tomatensauce, dazu etwas Knoblauchbrot

oder

Cozze Al Vino Bianco

Frische Muscheln in einer leichten Weisweinsauce, dazu etwas Knoblauchbrot

Zabaione

Frisch geschlagene Zabaione mit Ihrem Lieblingsgeschmack, Natur, Caffé, Grappa ... ganz nach Ihren Wünschen

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

- 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.