

# Unsere festliche Getränke-Empfehlung

## Aperitif

"Granat-Thymian-Rosa Martini"  
Gin, Granatapfelsaft, Thymiansirup, Martini Rosso,  
Thymian, Granatapfelkerne auf Eis  
6,50 €

## Weißwein

Costalago Bianco  
Italien, Venetien  
IGT, Cantina ZENI  
trocken

Strohgelb, angenehm  
blumig, feine Noten  
exotischer Früchte

0,25 € 9,80 €  
0,50 € 19,00 €  
Fl. 28,40 €

## Rotwein

Barbino Classico  
Italien, Gardasee  
DOC, Cantina ZENI  
trocken

Leuchtend rubinrot,  
intensiv fruchtig,  
voll im Geschmack

0,25 € 8,70 €  
0,50 € 16,80 €  
Fl. 25,10 €

## Desertwein

Vin Santo de terre siciliana "Passito"  
IGT, Bio, Fattoria La Violla, lieblich,  
Aromen von Feige, Aprikose, Sulfanin, Vanille  
5 cl 14,- € Fl. 0,375 € 22,- €

## Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat mit Mini-Mohn-Klößchen  
Orangendressing, geröstete Mandeln  
7,50 €

Schwarzwurzel-Creme-Suppe mit eigener Einlage,  
Pumpernickel-Croutons, frisches Grün  
7,50 €

## Hauptspeisen

Gefüllte Wirsingroulade  
mit Kastanien-Reis,  
Karotten-Pastinaken-  
Gemüse, Sambuca-  
flam  
15,80 €

Bombette vom Kalb  
weihnachtlich gefüllt,  
Rahm-Wirsing,  
Walnuss-  
Kartoffeln  
17,50 €

Hausgemachte Kräuter-  
Pasta mit Walnüssen,  
Tranchen  
der Enteubrust  
Apfel-Zimt-  
Salat  
15,80 €

Saltimbocca  
vom  
Steinbeißer,  
Selleriepüree,  
Pfannen-Rosemkohl  
17,50 €

## Dessert

Orangen-Sahne-Eis  
mit Honig-Orangen  
7,80 €

Schoko Panna cotta  
mit gewürz-Pflaumen



- Menü-Preis als 3gang-Menü je 29,- €/Person
- Menü-Preis als 3gang-Menü  
mit Pasta oder Vegetarisch je 27,- €/Person

