

Tageskarte

Überraschungsmenüs

Sagen Sie uns bitte, was Sie heute nicht so gern essen möchten ...
mit 3, 4 oder 5 Gängen (für mind. 2 Personen)

3-Gang-Überraschungsmenü	€35,00
4-Gang-Überraschungsmenü	€40,00
5-Gang-Überraschungsmenü	€45,00

Suppe und Vorspeisen

Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen	€7,90
Jakobsmuscheln, karamellisiertes Sauerkraut, Wasabi-Safransauce	€13,50
Calamari mit Möhren-Ingwergemüse	€13,50

Fleischgerichte

Ochsenbäckchen mit Rotweinjus, Romanesco und Kartoffelpüree	€22,50
Rinderfiletstreifen auf Bandnudeln mit Curry-Orangensauce und kleinem Salat	€20,50
Spanferkelfilets mit Thymianjus, Spitzkohl und Kartoffelgratin	€22,50

Fischgerichte

Kabeljau mit frischem Babyspinat, Zitronengras-Ingwer Risotto und Wasabi-Safransauce	€22,50
Edelfischvariation mit Dijonsensauce, frischem Babyspinat und Kräuterkartoffeln	€24,50

Nachspeisen

Mandarinen-Tiramisu	€7,50
Cocoscrème mit Schokoladeneis	€7,50
Käseauswahl mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben	€8,50

Rotwein-Spezial

Rotweintipp aus Spanien

Spanien - Rioja

Baron de Ley Reserva 2015

Glas 0,15L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant



€6,50

€30,00

Flasche 0,75L außer Haus

€11,50

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus =10% Rabatt

€62,10

Nach 20 Monaten Reife in Barriques und weiteren 24 Monaten auf der Flasche, kommt die Reserva in einem funkelnden Rubinrot ins Glas. Die dunkle Beerenfrucht von Brombeere und Heidelbeere verschmilzt in der Nase mit mediterranen Kräutern und den würzigen Noten des Holzfassausbau, sie sich als Anklänge von Vanille, Toffee und nussigen Nuancen zeigen. Der Mund wird geschmeidig ausgekleidet, der Abgang ist lang anhaltend und komplex. Perfekter Speisenbegleiter zu allen Wildgerichten und zur Gans ...

Rotweintipp aus Italien

Italien - Toskana Castello di Ama

Chianti Classico „Ama“ 2011

Glas 0,15L im Restaurant

Flasche 0,75L im Restaurant



€8,50

€38,00

Flasche 0,75L außer Haus

€25,00

6 Flaschen 0,75L = 1 Karton außer Haus

€135,00

„Das Anwesen Castello di Ama liegt mitten im Herzen des Chianti Classico-Gebiets. Seit fast drei Jahrzehnten produzieren zwischen den Gemeinden Gaiole und Radda Lorenza Sebastì und Marco Pallanti einige der besten Weine der Welt. Mit ihrer Philosophie haben sie neue Maßstäbe gesetzt. Vom Weinführer Gambero Rosso wurde das Castello di Ama 2005 als Weingut des Jahres ausgezeichnet. Die Rebstöcke stehen an bis zu 480 Meter hohen Hängen, die Weinberge vereinen sich harmonisch mit 40 Hektar Olivenhainen (...).

Nach dem Vorbild großer französischer Weine wurde auf Castello di Ama der erste Grand Cru des Chianti Classico geboren, der Vigneto Bellavista. Weitere große Gewächse folgten - etwa der Kultwein L'Apparita, der zu den besten Merlot's der Welt zählt. Für die Herstellung des Castello di Ama Chianti Classico werden die Sangiovese-Trauben streng selektiert. Der britische Weinkritiker Stuart Pigott bewertet den Wein als "authentisch, toskanisch und raffiniert". (Infos aus superiore.de)

"Castello di Ama hat sich fest in der dicht besetzten Elite der Chianti-Weinbauszene etabliert und Lorenza Sebastì und Marco Pallanti haben nie aufgehört, unverwechselbare Etiketten abzuliefern, die uns stets den selten gewordenen Sinn für Authentizität vermitteln können." (Gambero Rosso)

Der Chianti Classico Ama 2011 ist nach einigen Jahren der Reife in unserem Gewölbekeller jetzt perfekt trinkreif : rassig, sinnlich und komplex mit immer noch aromatischer Frische und viel Energie. Die in jungen Jahren saftigen roten Kirschen weichen einer subtileren Süße und Frucht, die für gereifte Sangiovese-Weine typisch ist. Pflaumen und etwas Vanille, dazu Kräuter, Gewürze, Zedernholz, Leder, Schokolade und Tabak. Alles wunderbar vereint und gestützt von einem feinporigen Tanningerüst. Als überzeugter Uraltweintrinker und Sangiovese-Fan bin ich sicher, dass dieser Chianti in 10 Jahren (mir) noch besser schmecken wird als heute. Aber zur Gans oder zum Hirsch oder Steaks und Schmorgerichten im Winter geht er auch heute schon ganz hervorragend mit ...

Alle Weine enthalten Sulfite