

MONATSHIT

Nüsslisalat 14.50
Mit Ei und Speck

Moules et frites 37.00
Miesmuscheln mit Knoblauch und Zwiebelringen,
verfeinert mit Petersilien an einer Weissweinsauce, serviert
mit Pommes

Cozze al Vino Bianco 33.00
Miesmuscheln mit Knoblauch und Zwiebelringen,
verfeinert mit Petersilien an einer Weissweinsauce

Cozze alla Marinara 34.50
Miesmuscheln geschwenkt mit Weisswein, Knoblauch und
Tomatenwürfel, serviert an einer Tomatensauce mit
Oregano

Tafelspitz 44.50
Mit Apfel Meerrettich Sauce, serviert mit Rosmarinkartoffel
und Gemüse

MONATSWEIN

Montecampo 2019 Ripasso , Superiore 1dl 7.00
Herkunft: Italien 75cl 49.00

Der Ripasso wird nach einem alten, traditionellen Verfahren hergestellt.
Er wird auf dem frisch gepressten Trester der Amaronetrauben
nachgegärt. Diese Technik erhöht leicht den Alkoholgehalt und reichert
den Wein mit Zucker, Glycerin, Polyphenolsubstanzen und Aromen an.
Der Wein reift für 12 Monate in slawonischen Eichenfässern und
anschliessend für weitere 6 Monate in der Flasche.