



## Menüempfehlung

### *Aufstriche – Brotkorb*

*Entenleber Terinette und geräucherte Entenbrust*

*an Radiccio - Walnußsalat  
Orangenfilet's, Sauce Cumberlnad*

\*\*\*

*Kürbiscrèmesuppe und Rehkraftbrühe*

*serviert in kleinen Tassen*

\*\*\*

*Tagliattelle*

*Trüffelbutter*

*frisch gehobelter italienischer Trüffel*

\*\*\*

*Rosa gebratene heimische Rehlende*

*Wildrahmsoße, Preiselbeeren,  
Spätzle, Brokkoli*

\*\*\*

*Schwarzwälder – Kirsch - Dessert*

*Sauerkirschen – Schokomousse – Vanilleeis  
Schokobisquit - Sahne*

*3 Gänge € 48.00*

*4 Gänge € 56.00*

*5 Gänge € 64.00*

## Weinempfehlung

*2018er Ottella – Lugana DOC - weiß*

*reinsortiger Trebbiano di Lugana, Note von Zitrusfrüchte-Kiwis-Litschis und Papaya,  
Kellerei Ottella – Venetien (Gardasee)*

*Glas 0,1 l € 5.50, Karaffe 0,25 l € 11.50, 0,75l € 34.00*

*2018er Ottella Roses*

*Corvina, Lagrein, Rondinella,*

*Note von Erdbeeren-Pfirsich-Maracuja-Litschis und Guave,*

*Kellerei Ottella – Venetien (Gardasee)*

*Glas 0,1 l € 5.50, Karaffe 0,25 l € 11.50, 0,75l € 34.00*

*2018er Ottella GEMEI Rot*

*Cuvée aus Corvina Veronese, Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Aromen von Waldbeeren, Zwetschgen, Mokka und Bitterschokolade*

*Kellerei Ottella – Venetien (Gardasee)*

*Glas 0,1 l € 5.50, Karaffe 0,25 l € 11.50, 0,75l € 34.00*

