



Menue recommendation

Spreads – mixed bread

*Duck liver terrine and smoked duck breast
on radicchio – walnut salad
fillets of orange and sauce Cumberland*

€ 16.00

*chestnuts cream soup and venison consomée
served in small cups*

€ 6.50

Tagliatelle

*truffles butter
fresh Italy truffles*

€ 16.50

Veal tenderloin medallion

*herbal-parmesan crust
wintervegetable, fingernoodles*

€ 28.50

*Chocolate parfait – sorbet of bakes apples
pineapple ragout*

cinnamon espuma, cookie

€ 12.00

3 -course € 48.50

4 -course € 58.00

5 -course € 64.00

Wine suggestions

2018er Ottella – Lugana DOC - white

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

