

## APÉRITIFEMPFANG

„LILLET“

ERFRISCHENDER, FEINER WEINAPÉRITIF AUS  
BORDEAUX

GLAS CRÉMANT D'ALSACE - WEISS / ROSÉ

WUNDERBAR MOUSSIEREND, TROCKEN-FRUCHTIG

GLAS „HUGO“ ALKOHOLFREI

## WEISSWEIN

CHABLIS PREMIER CRU 2014

DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER,

ÉPINEUIL, BOURGOGNE

MINERALISCHER, FRUCHTIG-FRISCHER CHABLIS

AUS DER 1 CRU LAGE „LES VAILLONS“

## ROTWEINE

„LE CUPOLE“ IGT 2013

TENUTA DI TRINORO, SARTEANO (PROVINZ SIENA)

KULTWINZER ANDREA FRANCHETTI VERWENDET FÜR

DIESEN SUPERTOSKANER DEN BORDEAUX-REBSATZ! EIN

TIEF-FRUCHTIGER SPITZEN-ROTWEIN VOLLER WUCHT

UND LÄNGE.

„BAROLO“ DOCG 2011

MARIO SAVIGLIANO, DIANO D'ALBA (PIEMONTE)

100 % NEBBIOLO, FÜR 2 JAHRE IM GROSSEN EICHENFASS

GEREIFT UND 1 JAHR AUF DER FLASCHE. GRANATROTE

REFLEXE, BOUQUET VON VEILCHEN & ROSEN. TROCKEN,

KRÄFTIG MIT NACHHALTIGEN ÄTHERISCHEN NOTEN.

# 12.MAI 2016 GEBURTSTAGSMENÜ HERR SCHÄCHTELE

AMUSE BOUCHE



RUCCOLA MIT GEBRATENEM WEISSEN SPARGEL  
AN EINEM ZIEGENFRISCHKÄSETALER,  
MIT HONIG VERFEINERT

ODER

VITELLO TONNATO

DÜNNES KALBFLEISCH ÜBERZOGEN MIT THUNFISCHCRÈME



SUPPE VON FRISCHEN ARTISCHOCKEN  
VELLUTATA DI CARCIOFI



LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE  
AN FRISCHEM BLATTSPINAT, DAZU KARTOFFELGRATIN

ODER

GEBRATENES FILET VOM FRISCHEM KABELJAU  
AN GRÜNEM SPARGEL-ZITRONEN-RISOTTO & BÄRLAUCHPESTO

ODER

RINDERFILET À LA BÉARNAISE  
MIT FRISCH AUFGESCHLAGENER SAUCE BÉARNAISE, FRISCHEM  
BLATTSPINAT & POMMES FRITES



PANNA COTTA MIT FRISCHEM ERDBEEREN