

Menü des Monats FEBRUAR

Legiertes Maronensüppchen
mit Blätterteiggebäck

Barberie-Entenbrustscheiben auf Orangenjus,
dazu feine Nudeln und Gemüse der Saison

oder

Pochierter Winterkabeljau auf cremigen Mangold
mit Sesamkartoffeln

Topfenknödel mit warmen Pflaumen
und Walnußeis

27,50 Euro

Passend zum Menü des Monats empfehlen wir Ihnen:

Weißwein

Chile, 2009 Chardonnay, Bodegas Santa Rita

Santa Rita ist eines der traditionsreichen Weingüter Chiles. Die Qualität ihrer Weinprodukte ist hoch angesehen und weltbekannt. Ihr Chardonnay gestaltet sich mit vollem, üppigem Körper, mit Anklängen von reifer Frucht wie Papaya, Pfirsich und Ananas. Der Barriqueausbau verleiht ihm rauchige Vanilleklänge, Weiche und Crèmigkeit.

19,00 Euro

Rotwein

Abruzzen 2007 Montepulciano D'Abruzzo, Fattoria Nicodemi

Kräftiger, voller Roter mit Aromen von schwarzen Kirschen, frischen Kaffeebohnen, Vanille und Rauch. Auf der Zunge zeigt er sich lebhaft mit kernigen Tanninen im Abgang. Spitzenweine ganz im Einklang mit der Natur zu produzieren, ist die eherne Philosophie der Familie Nicodemi. Die Nähe zur Adriaküste und zum Apennin schafft ein hervorragendes Mikroklima, das die hochwertige Rebsorte Montepulciano d'Abruzzo besonders gut gedeihen lässt. Die biologisch angebauten Trauben werden von Hand gelesen und im Weinkeller sehr schonend mit modernsten Techniken verarbeitet. Das Ergebnis sind sehr intensive und saftige Weine mit viel Ausdruck und Eigenständigkeit.

21,00 Euro