

Aperítív

<i>Sanbitter/ Crodíno</i>	4.50	
<i>Prosecco DOC Treviso Extra Dry - SOLIGO -</i>		0.1 L. 6.20
<i>Aperítív Casale: aus pürierten Früchte mit Prosecco aufgegossen</i>		0.1 L. 6.90
<i>Brut Rose´ „Pinot Noir“</i>		0.1 L. 6.90
<i>Hugo`s/ Fresco Spritz</i>		8.90

Habt Ihr Lust auf ein klassisches Gericht
daß ihr nicht auf unserer Tageskarte findet.....
Bitte einfach nachfragen, vielleicht können wir den Wunsch erfüllen.

4 Gänge Überraschungsmenü

(ab 2 Personen p. P.) € 54.50

unseren offene Weine

WEIßWEIN:

	0,75 Fl.	glas
2023er MERIDIANO 12 -Zibibbo DOC Sicilia- "Tenuta Giorgio Tondi"	29.-	8.40
2023 FRIULANO DOC -FRIULI COLLI ORIENTALI- "Alturís"	32.-	9.20

Sommer Weine Angebote!!!!
von Tenuta Frescobaldi -Toscana-

2023er Masso Vivo -Vermentino- IGT 33.-

Farbnuance: Helles Gelb Geschmack: Trocken Alkoholgehalt: 12%

2023er Alie Rose´ -Tenuta Ammiraglia- 33.-

Farbnuance: Sanftes Pink Geschmack: Trocken Alkoholgehalt: 12%

ROTWEIN:

2021er BARBERA D'ASTI -Superiore- DOCG "Marco Bonfante"	34.-	9.50
2022er IAVA -Montepulciano d'Abruzzo- (Vino Biológico) "Vigna Madre"	31.-	8.90

Sollten Sie unter einer Lebensmittelallergie leiden,
informieren Sie uns bitte
Eine Liste mit Allergenkezeichnung stellen wir Ihnen gerne zu Verfügung

Aktionsangebot:

2022er Maddalena -Bianco Basilicata- "Lagala" 29.-

Traubensorte: 100% Malvasia Alkoholgehalt: 12,5%

Charakteristik: Die grünen Reflexe auf dem Strohboden warnen die Frische und Zähigkeit dieses Weins. Der Geruchsbereich folgt einem kontinuierlichen Wechsel von fruchtigen und blumigen Düften. Die Frucht der Drupen und des Exotischen wird von den zarten Blumen bis hin zum frischen Kraut durchsetzt. Die grobe sensorische Komplexität entwickelt sich in einem zarten Geschmacks und Geruchsgleichgewicht.

ROSEWEIN:

2023er BARDOLINO CHIARETTO	"Domini Veneti"	29.-	8.40
2023er MERIDIANO 12 -Zibibbo DOC Sicilia-	"Tenuta Giorgio Tondi"	29.-	8.40
2022er MALVASIA -Bianco Basilicata-	"Lagala"	31.-	8.90
2023er DIANTHA` -Terre Siciliane- (Greco/Malvasia)	"Cantine Pellegrino"	29.-	8.40
2022 MARTAGONA -Friulano- FRIULI COLLI ORIENTALI	"Mouviert"	31.-	8.90
2022er PIANACCE -Colli di Luni- (Vermentino aus Ligurien DOC)	"Giacomelli"	31.-	8.90
2023er SERAI BIANCO (Trebiano/Pinot Bianco/Chardonnay)	"V.Zenato"	31.-	8.90
2023er PAJA -Cortese DOC Piemonte-	"Marco Bonfante"	29.-	8.40
2023er PECORINO (Vino Biologico) -Terre di Chieti-	"Vigna Madre"	31.-	8.90
2022er GRAN TRIO (Negroamaro, Malvasia und Primitivo)	"San Marzano"	28.-	8.20
2020er PRIMITIVO - Puglia IGP -	"CANTELE"	29.-	8.40
2022er IAVA -Montepulciano d'Abruzzo- (Vino Biologico)	"Vigna Madre"	31.-	8.90
2021er BARBERA D'ASTI -Superiore- DOCG	"Marco Bonfante"	34.-	9.50
2020er PRIMITIVO - Puglia IGP -	"CANTELE"	29.-	8.40
2023 FRIULANO DOC -FRIULI COLLI ORIENTALI-	"Alturis"	32.-	9.20
2022 SANGIOVESE -Toscana-	"Caparzo"	29.-	8.40
2021er MATINONE PRIMITIVO di BASILICATA	"Cantine Crocco"	35.-	9.90

Habt Ihr Lust auf ein klassisches Gericht
daß ihr nicht auf unserer Tageskarte findet.....

Bitte einfach nachfragen, vielleicht können wir den Wunsch erfüllen.

4 Gänge Überraschungsmenü

(ab 2 Personen p. P.) € 54.50

Aktionsangebot:

2021er MATINONE PRIMITIVO di BASILICATA "Cantine Crocco" 35.-

Traubensorte: 100% Primitivo Alkoholgehalt: 14,5% Ausbau: in Barriquefässern für 8 Monaten

Geschmack: Aromatisch, fruchtig, mild, weich, süß, feine Tannine. Charakteristik: Rubinrot mit fruchtigen Aromen von Waldbeere.

2023er Regaleali Bianco "Tasca d'Almerita"

Traubensorte: Inzolia, Catarratto, Greco und Chardonnay Alkoholgehalt: 12%

Charakteristik: Er duftet nach Zitrusfrüchten, Kernobst und Blüten

und gibt sich am Gaumen fruchtig mit angenehmer Säurestruktur. Ein echter Lieblingswein!

Aktionsangebot:

2022er Maddalena -Bianco Basilicata- "Lagala"

Traubensorte: 100% Malvasia Alkoholgehalt: 12,5%

Charakteristik: Die grünen Reflexe auf dem Strohboden warnen die Frische und Zähigkeit dieses Weins. Der Geruchsbereich folgt einem kontinuierlichen Wechsel von fruchtigen und blumigen Düften. Die Frucht der Drupen und des Exotischen wird von den zarten Blumen bis hin zum frischen Kraut durchsetzt. Die große sensorische Komplexität entwickelt sich in einem zarten Geschmacks und Geruchsgleichgewicht.