Weihnachtskarte Empfehlung

Unsere Weinempfehlung zu den Gerichten:

Villa Antinori Rosso (Toscana IGT) **Fl. 44,00**

(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) **Glas 12,90**

Rubinrot, mit Noten von Beeren, Kirschen und Pflaumen, sowie einem zarten Holzton und weichen Tannin. 12 Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente, ohne seinen toskanischen Charakter zu verheimlichen

Entenbrust Carpaccio auf Rucolasalat, Rosinen **19,50**
Mandeln mit Honig-Vinaigrettesauce

Pappardelle (Nudeln) mit Hirschragout **19,90**

Barbarie Entenbrust mit Mandeln, **31,50**
Honig in Orangensauce dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße

Gänsekeule in eigener Sauce dazu Rotkohl **32,50**
und Kartoffelklöße

Wildschweinrücken mit Parmesankruste **31,00**
in Barolosauce dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

Kaninchenfilet mit Steinpilzen **26,90**
in Weißwein-Kräutersauce dazu Nudeln

Dessert: **Crepe Suzette** mit Vanilleeis, **9,90**
Orangensauce und Pistazien Flocken

Weine

Weiß: **Vermentino (aus Toscana)** **Fl. 32,00**
Der Geschmack ist frisch, schmackhaft mit **Glas 9,50**
einer scharfen Textur und intensiv im Nachgeschmack
mit balsamischen und kräutigen Abschluss.

Rot: **Sangiovese IGT (aus Toscana)** **Fl. 32,00**
Im Bukett paaren sich fruchtige Züge von **Glas 9,50**
Pflaumen und dunklen Kirschen mit balsamischer Note
von Eukalyptus und schwarzem Pfeffer.
Am Gaumen ist er saftig, wohlschmeckend
und anhaltend mit tollem Finish

Rose: **Velarosa (aus Toscana)** **Fl. 32,00**
(Grenache, Sangiovese) **Glas 9,50**
Am Gaumen ist er frisch, fruchtig und saftig.
Er hat einen guten Körper und eine knackige
Säure, die ihn lebendig und trinkfreudig macht.