



Freitag, 14 Januar 2022

Rotwein

- 7711 **Lagrein Bozen** € 19,00
Kellerei Bolzano (BZ)
- 7713 **Pinot Nero Blauburgunder** € 25,00
Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)
- 8574 **Novicello Rosso** € 25,00
Istituto Agrario Fondazione Mach S. Michele all'adige (TN)

Weisswein

- 8547 **Müller Thurgau Viach** € 21,00
Cantina Corvée Cembra Lisignago (TN)
- 8119 **Sauvignon Lahn** € 22,00
Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)
- 8550 **Kerner** € 25,00
Cantina Manni Nossing Bressanone (BZ)

Rosewein

- 8558 **Chiaretto Saottini** € 19,00
Azienda Agricola Saottini Daniele (BS)
- 8580 **Pinot Nero Rosè** € 21,00
Kellerei St. Michael Eppan Appiano (BZ)

Champagne e Spumanti

- 8504 **S. Vigilio Spumante Dolce** € 21,00
Cantine Cavit Ravina di Trento



**Unsere Chef hat heute für Sie
ausgewählt:**

Zum anfangen

Marinierter Schwertfisch mit Zwiebeln
und Wacholderbeeren

Erste Gänge

Französische Zwiebelsuppe mit
Paprika-Brotcroutons

oder

Schinken und Käse Lasagna

oder

Linguine Pasta mit Rucola, Muscheln und
Kartoffeln

Hauptgerichte

Wildschwein-Eintopf Beißt

oder

Forellenfilet mit Thymian und Kapern

oder

Polenta mit Gorgonzolakäse

Dessertauswahl

Ahornsirup-Crème Brûlée

Wenn Sie spezielle diätetische Bedürfnisse oder auch den Wunsch
haben, werden wir versuchen, Sie zufrieden zu stellen.

Die Familie Ravelli und Team wünscht Ihnen
Guten Appetit