



## **Weinempfehlung**

### **Weißwein**

**Bruno Giacosa Roero Arneis DOCG** 0,75l € 75,00

*Rebsorte: 100% Arneis*

*Das Piemont ist insbesondere für seine erlesenen Rotweine bekannt. Doch stammt ein exquisiter Weißwein von hier: Der Arneis. Bruno Giacosa erkannte das Potenzial der weißen Sorte, als viele Kollegen sie für den roten Nebbiolo opferten. Roero eignet sich dank der sandigen Böden besonders für Arneis. So besitzt dieser Wein von Giacosa neben seinen fruchtigen Aromen und den typischen, feinen Noten auch eine wunderbare Mineralität.*

### **Rotwein**

**Givry „Clos du Celliers aux Moines“ 1. Cru,  
Domaine Jean-Marc Joblot** 0,75l € 85,00

*Rebsorten: Pinot noir*

*Sehr schöne, fast transparente Farbe. Ein leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase ganz leicht vom Holz, mit ein wenig Vanille und Waldbeeren.*

## **Oster – Menü**

*Carpaccio vom Tafelspitz mit Spargelsalat  
und Salsa Verde*

\* \* \*

*Pasta mit Trüffel*

\* \* \*

*Zitronensorbet*

\* \* \*

*Lamm-Karrée mit grünem Spargel  
und Tomatenragout*

\* \* \*

*Ziegenkäse mit Tomaten-Konfit*

€ 95,00