

Der Küchenchef empfiehlt

APERITIFEMPFEHLUNG

„RHABARBERA“

Die Frische und der fruchtige Geschmack von Rhabarber gepaart mit einem Hauch Mozart Schokolikör und prickelndem Brigantinus Sekt. Ein erfrischendes Erlebnis.

€ 6.90

Weinempfehlung

2015 Granetto Pinot Grigio

IGT, Corte Moschina, Italien

Goldgelb in der Farbe. Intensiv, anhaltendes Bouquet; nach wilden Blumen, reifen Früchten und Mandeln duftend. Ein schön strukturierter Wein, der nach mehreren Jahren in der Flasche seinen Höhepunkt erreichen wird.

0,1l / € 3.20

0,2l / € 6.20

2013 Trigaio

Feudi di San Gregorio, Italien

In der Nase enthüllt er sogleich seine Jugendlichkeit und Frische mit Noten von roten Früchten wie Kirsche und Himbeere. Am Gaumen beeindruckt er durch seinen gut ausbalancierten Körper.

0,1l / € 3.20

0,2l / € 6.20

Terrine vom Spargel

auf grünem Stangenspargel

mit gebratenen Riesengarnelen, verfeinert mit Joghurt Dip

€ 12,50

Portion weißer Stangenspargel an Sauce Hollandaise

mit Bärlauchschinken und Italienischem Landschinken

gereicht mit neuen Kartoffeln

€ 24,50

Gegrilltes Steinbeißer-Filet

auf gebratenem Spargelragout an Champagner-Schaum

serviert mit Rote Bete Ravioli

€ 26,90

Medaillons vom Kalbsfilet

an Sauce Hollandaise mit Freiburger Stangenspargel

und Kräuterkartoffeln

€ 31,50

Käseteller „Brigantinus“

Käsevariation mit frischen Weintrauben, an Feigensenfsauce

€ 8,50

Dessertvariation

Verschiedene kleine Köstlichkeiten unseres Patissiers

€ 9,90

Frisch gepresster Orangensaft

0,1l 2.50 € | 0,2l 4.70 €