

# Themenküche

## Das Chianti

### Zwischen Florenz und Siena

#### Menü "Chianti"

	Euro
"Piazza del Duomo" (Florenz) <b>Kürbissuppe</b> Spinatklößchen, Olivenöl	5,40
"Piazza Matteotti" (Greve in Chianti) <b>Rinderfilet im Schinkenmantel</b> gebratene Kräuterseitlinge, cremige Polenta, Mangold	26,00
"Piazza del Campo" (Siena) <b>Dessertteller</b> Panna Cotta mit Brombeer-Mark, Cantuccini-Parfait mit Vin Santo übergossen weißes Kaffee-Eis	6,80
Menüpreis	36,00

#### Weine zu unserer Themenküche "Chianti"

##### Rotwein

<b>2017 Chianti Classico</b>
DOCG Fattorie Melini
dominante Frucht, im Ausklang nachhaltige Mandeltöne
0,1 l 3,70
0,2 l 5,60
0,5 l 12,90

##### Weißwein

<b>2019 Vernaccia de San Gimignano Le Grillaie</b>
DOCG Fattorie Melini
vollmundig-fruchtige Aromen harmonisches Finale
0,1 l 3,70
0,2 l 5,60
0,5 l 12,90

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal  
nach unserer separaten Allergiekarte.  
In allen angegebenen Preisen sind Service  
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten

# Themenküche

## Das Chianti Zwischen Florenz und Siena

	Euro
<b>Vorspeisenteller "Chianti"</b>	
Spalla Stagionata – Schinken, Finocchiona-Salami Crostoni mit Pilzcreme, Antipasti	7,40
<b>Toscana-Salat</b>	
Bohnen, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Artischocken, Toscana-Schinken, Pecorino	14,80
<b>Trippa alla Fiorentina</b>	
Kutteln nach Art des Chianti	als Vorspeise 9,80
Stangenweißbrot	als Hauptgang 14,70
<b>Forellenfilets</b>	
mit Zitronen-Kräuter-Marinade, cremige Polenta, Mangold	17,40
<b>Wildschweinvariation</b>	
Pappardelle mit feinem Ragout, Bratwurst, Rückenmedaillon Toscana Salat	19,80
<b>Zweierlei vom Mangold (vegetarisch)</b>	
Teigtaschen, Gemüse, Basilikum-Pesto, Pecorino, Toscana-Salat	14,80
<b>Poulardenbrust</b>	
Zitronen-Kräuter-Marinade, Kürbis-Pappardelle, Toscana-Salat	15,80