

APERITIF

BLUE LAGO 6,00
Prosecco, Mineralwasser, Limette, Hpnotic

WEINEMPFEHLUNG

2013 **MONTE LAGO CUVÉE**
EDITION „TATI & LUTZ“ 0,1l 3,20
Müller-Thurgau & Bacchus 0,2l 6,20
Weingut Dahms, Sennfeld, Franken 0,75l 23,00

2012 **CANONICO SALENTO** 0,1l 3,20
Negroamaro, Cantine Due Palme 0,2l 6,20
Cellino San Marco, Italien 0,75l 23,00

TRÜFFELGERICHTE

RISOTTO 10,50
mit schwarzem Sommertrüffel, grünem Spargel
und gehobeltem Parmesan

TAGLIATELLE 12,50
mit schwarzem Sommertrüffel, Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan

KALBSMEDAILLONS 21,50
in Parmaschinken gebraten mit
schwarzem Sommertrüffel, Schalottenjus,
jungen Karotten und getrüffeltem Kartoffelpüree

SPECIAL COCKTAIL

LAGO LEMONADE 32,00
Bacardi Gold, Holunderblütenlikör,
Limetten, Minze, Ginger Ale

Serviert im 1,5L Pitcher