

MINE
RESTAURANT | BAR
WINE

Wine Bar

Beispielabend

7 guests

Gesamt – ca. €250 pro Person

WEIN

Aperitif pro Glas

Ferrari Perlè Rosé

oder

L'Assemblage Brut Pertois-Morise Champagne

Wießwein

Chablis Vieilles Vignes Daniel-Etienne Defaix

Rotwein

Marsannay «Les Longeroies» Domaine Charlopin Tissier

VORSPEISEN

serviert im Family-Style zum Teilen:

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün,
eingelegten Chili und Kapern

Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch und einer cremigen Sauce

Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern

Tatar, rohes Rindfleisch mit Kapern und Eigelbcreme

Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise
und Pecorino Romano

PASTA

serviert im Family-Style zum Teilen:

Tortelli mit Burrata und Trüffel

HAUPTGERICHTE

Wir bitten Sie um Ihre Auswahl:

Zartes nordisches Kabeljaufi mit Blumenkohlpüree,
Tomaten und Oliven

Zarter Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie

Lamb chops alla Griglia with seasonal vegetables

Filetto al Pepe Nero with Porcini mushrooms

1,0 – 1,5 kg Rib-Eye Steak
mit toskanischen Rosmarin-Kartoffeln und Knoblauch
zum Teilen für ca. 3-4 Personen

DESSERT

Wir bitten Sie um Ihre Auswahl:

Tiramisù mit einem der besten Mascarpone
direkt aus Brescia, Lombardie

Luftige Meringues mit Mango und Passionsfrucht

Basque Cheesecake

Lavendel Panna Cotta mit Blaubeerkompott

Warmer Pekannusskuchen mit einer Kugel Tonkabohnen-Eiscreme