

# Dante's DEGUSTATIONSMENÜ

*Samstag, 25. Februar 2017*

Unser erstes Highlight des neuen Jahres erwartet Sie am 25. Februar – denn um **19 Uhr** servieren wir Ihnen ein vielfältiges und exquisites Menü mit begleitenden Spitzenweinen von Winzer Uwe Geisser (Pfalz). Als Abschluss serviert Ihnen sein Partner Willi Peter edle Brände und Geister. Wir freuen uns auf einen tollen Abend mit Ihnen.

**69.50 €**  
pro Person



## MENÜ

*Hausgewachtes Beef Tatar  
mit Limonen-Crème-Fraiche auf Kartoffelbrösti*

*„Dante Roll“ mit Scaupi im Tempurateur,  
Avocado und Roggen*

*Rosa gebratene Thunfischwürfel  
auf asiatischem Gemüse*

*Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Croutons*

*Guocchi auf hausgemachtem Launragout*

*Gebratenes Zanderfilet  
auf Spitzkohl à la crème und Morchelsauce*

*Rosa gebratenes Angus Rinderfilet  
mit frischen Steinpilzen auf Selleriepüree*

*Lauwarue Schokoladentarte  
mit Beerenkompott und Vanilleeis*

*Ital.-franz. Käsevariation mit Feigensenf*