

Landolt *weine*

Weine

Vorspeise

Vior Costa Toscana IGT Viognier
Toscana/Italien, 2024

Teresa Manara Chardonnay IGP Salento
Apulien/Italien 2024

Zwischengang

Aliki IGT Toscana Rosato
Toscana/Italien 2024

Rosato Negroamaro IGP Salento
Apulien/Italien 2024

Hauptgang

Chianti Classico DOCG, Castello di Monsanto
Toscana/Italien 2022

Amativo IGP Salento
Apulien/Italien, 2023

Dessert

Recioto della Valpolicella DOCG
Veneto/Italien 2016

Wine & Dine“-Menü

Vorspeise

Duett vom Kalb
Kalbscarpaccio serviert mit schwarzem Trüffel
und Kalbstatar verfeinert mit Zitrusöl und Wachteleich

Zwischengang

Burata-Limoncello-Ravioli,
auf sautierten Steinpilzen

Hauptgang

Bistecca alla Fiorentina vom Chianina Rind,
mit Rosmarin, Meersalz,
Cherrytomaten und Rucola,
dazu Bratkartoffeln
und Cime di Rapa

Dessert

Zabaione,
serviert mit Sesamcracker
und Giandujaglacé

Donnerstag, 22. Oktober 2026