

Landolt *weine*

Weine

Vorspeise

Vior Costa Toscana IGT Viognier
I Greppi, Toskana/Italien, 2025

Teresa Manara Chardonnay IGP Salento
Cantele, Apulien/Italien, 2024

Zwischengang

Aliko IGT Toscana Rosato
Podernuovo, Toskana/Italien, 2025

Rosato Negroamaro IGP Salento
Cantele, Apulien/Italien, 2025

Hauptgang

Chianti Classico DOCG, Castello di Monsanto
Toskana/Italien, 2022

Amativo IGP Salento
Cantele, Apulien/Italien, 2023

Dessert

Recioto della Valpolicella DOCG
Monte del Frà, Veneto/Italien, 2016

Wine & Dine“-Menü

Vorspeise

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

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