

# Genießer - Menü Februar 2019

**ROTE BEETE – MOUSE<sup>(G,F,I)</sup>**  
mit Orangenlachs und Feldsalat

\*\*\*\*

**ROSA GEBRATENE ENTENBRUST<sup>(8)</sup>**  
dazu getrüffelten Vitelotte-Kartoffel-Stampf  
mit gebratenem Rosenkohl

\*\*\*\*

**ACEROLA KIRSCH CREME**  
und Passionsfrucht-Sorbet

**29,50 € p. Person**

## Unsere Weinempfehlung

ITALIEN

Margherita Bidoli Merlot \* 0,75 l 24,00 €  
DOC trocken 0,2 l 6,50 €

Weinanbaugebiet: Friuli-Venezia Giulia

Im Glas präsentiert er sich mit einem kräftigen, brillanten Rubinrot.

Er duftet verführerisch nach reifen Waldbeeren und Himbeeren.

Der Merlot ist ein saftiger, weicher Rotwein mit samtigen Tanninen.



**CLUBRESTAURANT**  
AM WANNSEE  
— im MYCvD —