



CHEF'S MENU

Vitello Tonnato « Oliveto Style »

Kalbssemerrolle | Thunfisch | Kapern | Pinienkerne | Oxalis

Veal semi roll | tuna fish | capers | pine kernels | oxalis

RIESLING

Schloss Ortenberg, Meisterstück Klingelberger Schlossberg, trocken

Cacciucco Livornese

Krustentieressenz | mariniertes Stangenspargel | Bärlauchpesto | Fischfilets | Auster

Crustacean essence | marinated asparagus | wild garlic pesto | fish fillets | oyster

SPÄTBURGUNDER ROSÉ

Schloss Ortenberg, Granit, trocken

Brasato di Manzo | Rinderschmorsteak

Geschmorter Schaufelbug vom U.S. Rind | 2erlei Spargel | gebackene Parmesanpolenta

Braised Shovel Bug from the U.S. Beef | 2 types of asparagus | baked parmesan polenta

FURORE CUVÉE

Schloss Ortenberg, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder und Syrah, trocken

Tiramisù « Oliveto Style »

Mascarpone | Erdbeere | grüner Pfeffer | Tonkabohne

Mascarpone | strawberry | green pepper | tonka bean

SAUVIGNON BLANC & GRIS

Schloss Ortenberg, Granit, Kabinett

3 Gang Menü - 59€ (ohne Suppe) | 4 Gang Menü - 69€

Weinbegleitung vom Weingut Schloss Ortenberg:

3 Gang - 22€ | 4 Gang - 29€

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLERGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT