Nordamerika Spezialitäten

Vorspeisen

Maiscremesuppe mit Chili	**9**
Kleiner „Caesar“ Salat mit Parmesan & Knoblauch - Croutons	**10**

Hauptgänge

Marinierte „Sweet Potatoes” mit Gemüse & „Honey Mustard“	**25**
Grosser „Caesar“ Salat mit Pouletbrust	**27**
Rosa gebratener „HORNOCHS Wagyu Rinds - Burger” mit Cheddar Cheese, Rotkabis, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce, Knoblauch - Dip & Country Cuts	**33**
Pouletbrust an einem Chili - Mango - Dressing mit Avocado & „Sweet Potatoes”	**33**
Pikante, rauchige „Spare Ribs” aus dem Ofen mit Mais, Cole Slaw, Country Cuts & Koblauch - Dip	**33**
Lachstranche „Alaska“ mit Wildreis, Blattspinat & „Honey Mustard“	**39**

Dessert

„American Trilogy” (Hausgemachtes Cheesecake, Caramel Glace & Schokoladmousse mit abgeflammten Marshmallows)	**14**

Weinempfehlung

BODEGA GARZÓN TANNAT RESERVA	**JG 2021**		**1.0 dl**	**8.5**
Garzón, Uruguay		**Flasche**	**7.5 dl**	**61**

Dichtes Purpurrot, frische Aromen von roten & dunklen Früchten wie Pflaume & Himbeere, mit einem Hauch von Gewürzen. Reife Tannine & eine herrliche Mineralität. Gärung in Betontanks & Ausbau während 6-12 Monaten in Barriques aus französischer Eiche.

„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 träffe“