

Sonntagsmenü plus

Saisonsalat **oder/und** Suppe

Hauptgang

mit Tagesbeilage **oder** Pommes Frites

Sonntagsdessert

Menü komplett (Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert)	38.00
Hauptgang mit Suppe oder Salat	29.50
Hauptgang mit Suppe und Salat	33.00
Hauptgang	24.50
Tagesdessert	6.00

Weineempfehlung aus der 75cl Flasche

Weisswein

Bollini Pinot Grigio 10cl 6.50 75cl 42.00
Weingut Bollini aus dem Trentino, Italien

Helles Zitronengelb. Fruchtbetonter Auftakt. Aromen von reifer Birne, gelber Melone und gelbem Apfel, leichte Noten von Zitrone und Orangenblüten. Am Gaumen mit knackiger Säure, wirkt belebend und sehr frisch.

Rotwein

Chianti Superiore 2018 (Sangiovese, Cabernet, Merlot) 10cl 6.50 75cl 42.00
Weingut Villa Saletta, Toskana

Trinkt sich dank perfekter Balance aus saftiger Frucht und kernigen Tanninen bereits in seiner Jugend mit grossem Genuss, die Struktur ist wunderbar seidig, dieser Chianti sprüht nur so vor mediterranem Charme.

La Vina de Amaya 2020 (Tempranillo, Garnacha) 10cl 7.80 75cl 54.00
Weingut Rodriques Sanzo, Toro in Spanien

Schönes und dichtes Rubinrot, schon in der Nase lässt sich erahnen, was Javier aus diesem uralten Rebberg zaubert. Es ist eine wahre Freude, am Amaya zu schnuppern.

Salate/ Suppe

Kleiner grüner Salat	6.20
Kleiner gemischter Salat	7.00
Tagessuppe	6.50

Flammkuchen oder Pinsa aus dem Ofen

Flammkuchen Elsässer Art (Speck und Zwiebeln)	16.50
Flammkuchen Vegan (mit Gemüse belegt)	16.50
Pinsa mit Mozzarella und Schinken	18.50
Tagesempfehlung je nach Saison	

Kinderteller

5 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.50
3 Stück Chicken Nuggets mit Pommes Frites	8.50
Portion Pommes Frites	7.50