

Empfehlungskarte

Vorspeisen

- * Gebratene frische Pfifferlinge mit Knoblauch, Mangold, Kirschtomaten und Parmesankäse 16,50
- * Thunfisch-Seeteufel-Carpaccio mit Minze-Apfelkapern und Zitronet 15,50
- * Gebratener Ziegenkäse auf karamelisierten Kürbis mit Walnüssen und Honig 15,00
- * Herbstsalat mit Roten Beten, Äpfeln, Pastinake, Kastanien, mit Honig-Zitronen-Sauce und geriebenen Provolone (Hartkäse) 14,50

Nudeln

- * Penne mit Filetspitzen, Pfifferlinge, Knoblauch, Rosmarin und Kirschtomaten 17,00
- * Gnocchi gefüllt mit Kürbis und Ingwer in Minzen-Zitronen-Butter-Minze Sauce 19,00
- * Tagliolini mit frischem Trüffel, Trüffel-Butter Sauce in Parmesan-Leib flambiert 22,50

Fischgerichte

- * Doradenfilet mit Peccorino-Kräuter-Kruste auf Zafferano-Sauce, mit Salzkartoffeln und Blattspinat 29,50
- * Thunfisch mit Sesamkruste auf Mango-Chili-Sauce mit Tomaten-Avocado-Salat und Babyspinat 30,50
- * Seeteufel Medaillons mit Bacon umwickelt auf Rotwein-Vanille-Sauce, Salzkartoffeln und Blattspinat 31,50

Fleischgerichte

- * Perlhuhnbrust gefüllt mit Steinpilzen und Rucola auf Trüffel-Buttersauce, Babykartoffeln und Tagesgemüse 27,50
- * Entrecote vom Grill mit Kräuteröl mit Babykartoffeln und Tagesgemüse 28,50
- * Rinderfilet vom Grill auf Balsamico-Apfel-Cremesauce mit Babykartoffeln und Tagesgemüse 36,50

Dessert

- * Schokomousse 7,50