

Empfehlungskarte

Vorspeisen

- * *Flußkrebssalat mit Avocado, Äpfel, Chicorée und Zitronet* 14,00
- * *Gebackener Ziegenkäse auf karamellisierter Birne, Walnüssen und Honig* 15,00
- * *Gebratene Steinpilze mit Knoblauch, Kirschtomaten, Mangold und Parmesankäse* 16,90
- * *Zwei Riesengarnelen mit Kräuter-Parmesan-Kruste auf Rucola-Fenchel-Salat* 19,00

Nudeln

- * *Penne mit Filetspitzen, Steinpilzen, Kirschtomaten, Rosmarin, Knoblauch in Tomatensauce* 19,50
- * *Gnocchi gefüllt mit Trüffel-Ziegen-Käse in Trüffel-Butter-Sauce* 20,50
- * *Tortelacchi gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta in Butter-Salbei-Sauce* 21,50
- * *Tagliolini mit frischen schwarzen Trüffeln in Trüffel-Butter-Sauce, (auf dem Tisch flambiert)* 22,50
- * *Risotto mit Lammfilet, rote Bete, Maronen und Provolone-Käse* 23,50

Fischgerichte

- * *Lachsfilet auf Senf-Zitronen-Sauce mit Salzkartoffeln und Tagesgemüse* 25,50
- * *Thunfisch mit Sesamkruste auf Ingwer-Prosecco-Sauce mit Tomaten-Avocado-Salat und getrüffeltem Babyspinat* 29,50
- * *Steinbuttfilet auf Feigen-Minze-Limettenhonig-Sauce, Salzkartoffeln und Tagesgemüse* 31,50

Fleischgerichte

- * *Kalbskaree vom Grill mit Fenchel-Pinienkernen-Kruste und Rotwein-Vanille-Sauce* 28,50
- * *Aberdeen Black Angus Entrecote vom Grill mit Kräuteröl, gebratenen Steinpilzen, Mangold und Babykartoffeln* 32,50
- * *Rinderfilet vom Grill mit gebratenen Steinpilzen, auf Steinpilz-Cremesauce mit Babykartoffeln* 37,50