

Empfehlungskarte

Aperitif

<i>Bellini</i>	<i>Glas 0,2</i>	<i>7,50</i>
<i>Bellini, alkoholfrei</i>	<i>Glas 0,2</i>	<i>6,50</i>

Vorspeisen

<i>* Flußkrebssalat mit Avocado, Äpfeln, Chicorée und Avocado-Zitronet-Creme</i>	<i>15,50</i>
<i>* Gebackener Ziegenkäse auf Rucola mit Parmaschinken</i>	<i>17,50</i>
<i>* Thunfisch-Seeteufel-Carpaccio-Variation mit grünen Oliven, Apfelkapern, Fenchel und Zitronet</i>	<i>18,50</i>
<i>* Gebratene frische Pfifferlinge mit Knoblauch, Kirchtomaten, Mangold und Scampi</i>	<i>19,00</i>

Nudeln

<i>* Penne mit Filetspitzen, frischen Pfifferlingen, Knoblauch, Rosmarin und Kirschtomaten in Tomatensauce</i>	<i>20,50</i>
<i>* Gnocchi gefüllt mit Trüffeln und Ziegenkäse in Rosmarin-Sahnerahmsauce mit Parmaschinken und Trüffelaroma</i>	<i>21,50</i>
<i>* Tortelacchi gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta mit gebratenem Speck, Rosmarin und frischen Pfifferlingen</i>	<i>22,50</i>
<i>* Schwarze Tagliatelle mit Lachsstreifen, Scampi, Sellerie, Zwiebeln, Dill, Basilikum in Pernod-Sauce</i>	<i>23,50</i>

Fischgerichte

<i>* Rotes Welsfilet mit Rucola-Parmesan-Kruste auf Meerrettich-Sahne-Sauce mit Salzkartoffeln und Pak Choi</i>	<i>27,50</i>
<i>* Lachsfilet gedünstet mit Scampi und Shrimps auf Paprika-Estragon-Sauce mit Salzkartoffeln und Pak Choi</i>	<i>28,50</i>
<i>* Wildfang Wolfsbarschfilet auf Limetten-Minze-frische Feige-Honig-Sauce mit Salzkartoffeln und Pak Choi</i>	<i>31,50</i>

Fleischgerichte

<i>* Karree vom Duroc Schwein vom Grill mit Pistazienkruste, gebratenen Pfifferlingen, Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	<i>25,50</i>
<i>* Entrecote (200 g) vom Grill mit Kräuteröl mit gebratenen Pfifferlingen, Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	<i>26,50</i>
<i>* Rinderfilet (300 g) vom Grill mit frischen Pfifferlingen auf Rotwein-Kräuter-Sauce</i>	<i>38,50</i>