

## *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>16,50</i>
<i>* Burrata auf Rucola mit frischen Feigen, Honigmelone und Parmaschinken</i>	<i>17,00</i>
<i>* Gebratener Ziegenkäse auf Rucola Salat mit gegrilltem Bacon</i>	<i>17,50</i>
<i>* Roastbeef in Scheiben mit grüner Sauce und Parmesankäse</i>	<i>18,50</i>
<i>* Jakobsmuscheln mit Steinpilzen und schwarzer Trüffel in Sahnesauce mit Parmesan überbacken</i>	<i>21,50</i>

### *Nudeln*

<i>* Penne mit Rinderfiletspitzen, Pfifferlingen, Knoblauch, Rosmarin und Kirschtomatensauce</i>	<i>20,50</i>
<i>* Gnocchi gefüllt mit Trüffeln und Ziegenkäse in Sahnetrüffelcremesauce und frische schwarze Trüffel</i>	<i>23,50</i>
<i>* Tortelacci gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, in Parmesancremesauce und Walnüssen</i>	<i>22,50</i>

### *Fischgerichte*

<i>* Zanderfilet auf Senf-Zitronensauce mit Kartoffel-Thymian-Kruste, Basmatireis und Gemüse Brunoise</i>	<i>27,50</i>
<i>* Doradenfilet auf Tomaten-Orangen-Sauce mit Basmatireis und Gemüse Brunoise</i>	<i>29,50</i>
<i>* Thunfisch vom Grill mit Mango-Minze-Chili-Sauce, Kichererbsen und Gemüse Brunoise</i>	<i>31,50</i>

### *Fleischgerichte*

<i>* Kalbsleber in Butter-Salbei gebraten, mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffelpüree und Gemüse</i>	<i>26,50</i>
<i>* Entrecote (300 gr) vom Grill auf Rucola Bett, mit Kräuteröl mit Kartoffelpüree</i>	<i>28,50</i>
<i>* Rinderfilet (300 Gr) vom Grill mit Steinpilz-Rahmsauce, Kartoffelpüree und Gemüse</i>	<i>38,50</i>