

Empfehlungskarte

Vorspeisen

* Kürbissuppe mit Amarettini und Kürbiskernöl	9,50
* Flußkrebsalat mit Avocado, Äpfeln, Chicorée und Avocado-Zitronet-Creme	14,50
* Gebratener Ziegenkäse mit frischen Feigen, Weintrauben auf Rucola	16,50
* Thunfischtartar mit Gemüsen (Brunoise), Mascarpone, Zitronenvinaigrette und Sojasauce	17,50
* Gebratene frische Steinpilze mit Mangold, Knoblauch, Rosmarin, Kirschtomaten und geriebenem Parmesankäse	18,50

Nudeln

* Penne mit Rinderfiletspitzen, Steinpilzen, Knoblauch, Rosmarin und Kirschtomatensauce	20,50
* Zweierlei Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse-Trüffel und Kürbis in Trüffel-Parmesan-Cremesauce (vegetarisch)	21,50
* Tortelacchi gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, mit Speck und frischen Steinpilzen in leichter Sahnesauce	22,50

Fischgerichte

* Lachsfilet gebraten in Weißwein-Garnelen-Hummersauce	27,50
* Wolfsbarsch (ca. 600 g.) vom Grill mit Kräuteröl	29,50
* Thunfisch mit Sesamkruste auf Mango-Chilisauce	30,50

(Alle Fischgerichte werden mit Basmatireis und grünem Erbsenpüree serviert)

Fleischgerichte

* Gebratene Hirschrückenmedaillons an Waldbeeren-Roséwein-Sauce, mit Polenta und Zucchini Pappardelle	26,50
* Barbarie Flugentenbrust (männlich) mit Maracuja-Ingwersauce mit Polenta und Zucchini Pappardelle	28,50
* Entrecôte vom Grill auf Rucolabett, Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln	33,50

Dessert

Pistazien-Parfait mit Walnüssen	9,50
---------------------------------	------