

# Abendkarte....November.... alles auch ToGo

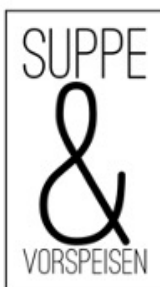


Viognier, Terre Siciliane, IGT, 2018  
Barone Montalto, Sizilien  
0.1 3,80/ 0.2 7,00/ 0.75 26

Sangiovese de Romagna di  
Prugneto, 2018  
Podere dal Nespole, Emilia Romagna,  
0.1 4,50/ 0.2 8,80/ 0.75 32



Perlhuhnconsommé mit  
Sake, Koriander und  
Gemüseperlen 8,20



Wildkräutersalat mit Kaltrauch-  
Lamm, marinierten Limettengambas  
und Kräuterseitlinge 16,50

Pfifferling-Kürbis-Tatar mit  
Foccacciacrumble und Birnen-  
Balsamicocreme 14,90

## HAUPTSPEISEN

Tubetti alla Carbonara di Mare mit Schwertfisch, Garnele,  
Zucchini, Eigelb und Pecorino 17,90

Cremiges Kürbisrisotto mit Gruyere, Haselnussflakes,  
Feldsalat und Nussbutter Schaum 16,20  
- mit Rinderfiletspitzen + 6,90

Maispoularde auf Basilikum-Gin-Jus mit Polentatörtchen,  
lila Aubergine und Büffelmozzarella 23,80

Gegrilltes Baramundifilet an Paprika-Safran-Nage mit  
Tabouleh und Granatapfel 24,90

Geschmorte Hirschkeule in Wacholder-Preiselbeersauce  
mit Babykarotten, jungem Wirsing und Kürbisspätzle 26



Dessertauswahl auf der Dessertkarte



alle Preise in Euro und incl. MWSt

Herunterladen