

Abendkarte....Oktober..... alles auch ToGo

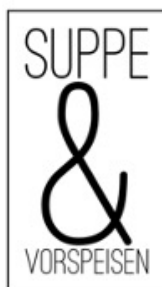


Viognier, Terre Siciliane, IGT, 2018
Barone Montalto, Sizilien
0.1 3,60/ 0.2 7,00/ 0.75 26

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



Zuckerschotensuppe
mit Limettenöl,
gebratenen Calamari
und Olivencrostini 8,90



Mittelmeertatar vom Marlin mit
Pachinotomaten, Kapernäpfeln
und Babyorangen mariniert mit
Pinien-Kresse-Pesto 16,80

Mozzarella in Carrozza und
Zucchini Frittelle an Zitronen-
Verbene-Flan 14,90

HAUPTSPEISEN

Strozzapreti mit Steinpilzen, Rosmarin und
Stracchinowürfeln in Kürbissugo 18,20
- mit gebratenen Kalbslendenstreifen + 5,90

Ragout von Scampi, Seeteufel und Pfifferlingen mit
Safran-PakChoi und Sepianudeln 28,90

Geschmorte Lammkeule im Riojasud mit
Escalivada und Maronenpüree 25,50

Flambierte Tournedos vom Rinderfilet an Sauté von
Bergpfirsichen, rotem Mangold und
Macairekartoffeln 29,80



Dessertauswahl auf der Dessertkarte

SWEET

alle Preise in Euro und incl. MwSt

Herunterladen