

# Abendkarte....Juli..... alles auch ToGo

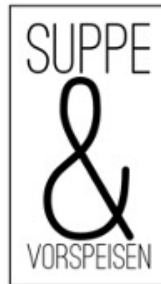


Viognier, Terre Siciliane, IGT, 2018  
Barone Montalto, Sizilien  
0,1 3,60/ 0,2 7,00/ 0,75 26

Sangiovese de Romagna di Prugneto,  
2018  
Podere dal Nespole, Emilia Romagna,  
0,1 4,50/ 0,2 8,80/ 0,75 32



Hummerschaumsuppe  
mit Zitronengras und  
Crevetten-WanTan 8,20



Weißes Ricotta-Tomatenmousse auf  
geeister Wassermelone mit  
Oliventapenade und Malzbrotchips 13,90

Timbale vom Rindertatar und Zucchini-  
Habanero-Ragout an Rote Beete  
Carpaccio und Sauce Cumberland 14,50

## HAUPTSPEISEN

Linguine al Tartufo mit Kirschtomaten, grünem Spargel  
und Büffelmozzarella 15,90  
- mit Rinderfiletspitzen + 4,90

Lammchops an Barollojus mit Paprika-Brombeerconfit  
und Macairekartoffeln 23,50

Ikarimi Lachsfilet mit sautierten Pfifferlingen, Wasabi-  
Kartoffelpüree und Noc Chum Dip 24,90

Tournedos vom Rinderfilet auf Schattenmorellen-  
Balsamicoreduktion mit Babykarotten-Zuckerschoten-  
Sauté und gebackenen Panko-Süßkartoffelsticks 26,50



Dessertauswahl auf der Dessertkarte



alle Preise in Euro und incl. MWST

Herunterladen