

Abendkarte.... alles auch ToGo

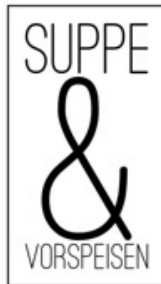


Viognier, Terre Siciliane, IGT, 2018
Barone Montalto, Sizilien
0.1 3,60/ 0.2 7,00/ 0.75 26

Sangiovese de Romagna di
Prugneto, 2018
Podere dal Nespole, Emilia Romagna,
0.1 4,50/ 0.2 8,00/ 0.75 32



Steinpilzcremesuppe
mit Pistazienocke und
Bärlauchpesto 8,20



Ceviche vom Saibling mit sautierten
Jakobsmuscheln und Maracuja-
Leche de Tigre 14,50

Burrata mit Pinienkernpesto mariniert
auf Erdbeer-Waldmeister-Carpaccio
und grünem Spargel 13,90

HAUPTSPEISEN

Spaghettini alla Tagliata vom Rinderfilet in gelbem
Datterini-Limoncellosud dazu geröstete
Macadamianüsse, Parmesan und Rucola 18,50
- wahlweise vegetarisch 13,90

Medaillons vom Skrei an scharfem Rhabarberconfit
und Pernodschaum an Polenta im roten Mangoldblatt
22,50

Maishähnchenbrust mit Chorizo-
Frühlingszwiebfüllung an mediterranem
Gemüsegnocchi-Sauté 19,90

Kalbsfilet im Pfeffermantel mit Kräutersaitling,
Sauce Bearnaise und Kartoffel-Lauchgratin 24,90



Dessertauswahl auf der Dessertkarte



alle Preise in Euro und incl. MWST

Herunterladen