Spargelzeit

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Croutons und Kräuter öl **7,50€**

Spargel gratiniert mit Parmesan dazu Parmaschinken und Kartoffeln **16,90€**

Pizza mit Spargel, Parmaschinken, Ei und Cherrytomaten **16,90€**

Linguine „allo Scoglio"-mit das bestem aus dem Meer in leichten Weißwein-Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoncino Kräuter Sauce **18,50€**

Risotto mit Shrimps, Spargel und Erdbeeren **17,50€**

Hausgemachte Tagliolini Nudeln mit Scampi, Spargel und Frühlingszwiebeln **18,50€**

Hausgemachte Ravioloni gefüllt mit grünem Spargel und Ricotta auf Spargelcreme Sauce, Parmesan und Kräuter Öl **16,50€**

Panierte Kalbsschnitzel dazu Spargel und Kartoffeln **26,50€**

Entrecôte vom Grill dazu Spargel und Kartoffeln **29,50€**

Lachsfilet vom Grill dazu Spargel und Kartoffeln **25,50€**

[Zum Spargel: Servieren wir zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise]

Dessert

Hausgemachte Cheese Cake garniert mit Erdbeeren **7,50€**

Hausgemachte Mascarpone Creme mit Frischen Erdbeeren **7,50€**

Wein Empfehlung

Weiswein-Bianchetto-Sauvigon Blanc"Sacchetto"(Venetien)IGT

100% Sauvignon Blanc 11,5 % Vol

0,2l Glas 8,50€ *0,5l 19,50€* *0,75l Fl 28,50€*

Rosewein-Rosato Cerasuolo"Fantini" (Abruzzen)DOC

0,2l Glas 8,50€ *0,5l 19,50€* *0,75l Fl 28,50€*

Montepulciano 13,5%Vol

Rotwein-Sangiovese"Fantini"(Abruzzen)IGT

,100%Sangiovese (12,5%Vol)

0,2l Glas 8,90€ *0,5l 20,50€* *0,75l Fl 29,50€*

Wegen Allergene und Zusatzstoffe Bezeichnung bitte Blatt wenden!!!!