Empfehlungskarte

Gazpacho-Kalte Suppe mit Tomaten, Gurke, Paprika und Knoblauch	*7,50€*
Carpaccio vom Seeteufel auf Rucola mit Mango und Zitronen Vinaigrette (D,J)	*15,50€*
Parmaschinken-Melone und Büffel Mozzarella auf Rucola Bett(G)	*16,50€*
Pizza mit Pfifferlingen, Rucola, Parmaschinken und Ei(A,G,C)	*16,90€*
Hausgemachte Gnocchi ziegenkäse-trüffel Füllung auf Spinatcreme und Parmesan Chips(A,G)	*16,90€*
Tagliatelle mit Pfifferlingen und Filetspitzen in Rahm-Sahne Sauce(A,G)	*18,50€*
Schwarzes Risotto mit Seeteufel, Zucchini, Mango, Minze und Cherrytomaten(D)	*17,50€*
Hausgemachte Tagliolini mit Sommertrüffeln in Butter-Parmesancreme und Trüffelöl (AG)	*19,50€*
Linguine mit Venusmuscheln in Weißwein-Cherrytomaten-Kräuter Sud (A,N)	*18,50€*
Hausgemachte Ravioloni gefüllt mit Pfifferlingen auf Trüffelcreme und Parmesan Chips(A,G)	*17,50€*
Kalbsmedaillons mit-gebratenem Pfifferlingen- dazu Tagesbeilage (G)	*27,50€*
Seeteufel Medaillons in delikater Safran Sauce dazu Tagesbeilage (D,G,O)	*25,50€*

Dessert

Hausgemachte Semifreddo mit Walnüssen, Rosinen und Caramel Sauce(G,H	*6,90€*
Hausgemachte Mascarpone creme mit frischem Mango und Mango Sauce(G)	*7,50€*

Wein Empfehlung

Weiswein- Vermentino di Sardegna"Donnikalia"(Sardinien)DOC(12)

100% Vermentino 13, % Vol-93 Punkte Luca Maroni

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

Rosewein-Giardino- „Santa Cristina"(Toskana)IGT (12)

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

Sangiovese, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon 12%Vol

Rotwein-Neprica- Primitivo Puglia"Tormaresca"(Apulien)IGT (12)

,100%Primitivo (14, %Vol)

0,2l Glas 9,50€ 0,5l 21,50€ 0,75l Fl. 31,50€

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergene, bitte Blatt wenden!!!!