Empfehlungskarte

Thunfisch Carpaccio auf Rucola mit Mango und Zitronen Vinaigrette (D,J)	16,90€
Rucola Salat mit gebratenen Scampi Spieß, Büffel Mozzarella und Cherrytomaten(B,J,G)	17,50€
Pizza mit Pfifferlingen, Ziegenkäse, Cherrytomaten und Parmaschinken (A,G)	18,50€
Hausg. Kräuter-Tortellacci mit Pfifferlingen Füllung auf Pfifferling creme, Ziegenkäse(A,O,G)	19,50€
Tagliatelle mit Pfifferlingen, Ziegenkäse und 2 Lammkoteletts in Rahm-Sahne Sauce (A,G,O)	21,50€
Risotto mit frischem Thunfisch, Zucchini, Mango und Cherrytomaten(D,O)	18,50€
Hausgemachte Tagliolini mit Sommertrüffeln in Butter-Parmesancreme und Trüffelöl (A,G,O)	22,50€
Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse-Trüffel Füllung auf Spinat Creme, Walnüsse und Parmesan Chips (A,G,H,O)	18,50€
Hausgemachte Schwarze Tagliatelle mit Lachs, Scampi und Zucchini in leichter Hummer Sauce (A, B, P,O,D)	19,50€
Lammkrone auf Rotwein-Heidelbeeren Sauce dazu Tagesbeilage (G)	33,50€
Arg. Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutern dazu Tagesbeilage(G,O)	33,50
Thunfisch Steak „Mediterraner Art" mit Oliven, Kapern, Knoblauch, Kräutern in leichter Tomaten Sauce dazu Tagesbeilage (D,G,O)	28,50€

Dessert

Hausgemachte Semifreddo mit Joghurt-Erdbeeren-Cranberrys und Erdbeeren Sauce (G,C)	7,90€
Hausgemachte Marscaponecreme mit frischen Erdbeeren, Minze und Erdbeeren Sauce(G)	8,90€

Weinempfehlung

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

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

0,2l Glas 8,90€ 0,5l 21,50€ 0,75l Fl. 31,50€

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

(Sangiovese, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon 12%Vol)

0,2l Glas 8,90€ 0,5l 21,50€ 0,75l Fl. 31,50€

ROTWEIN-Montepulciano d'Abruzzo"Velenosi"(Abruzzen)DOC (12)

(100% Montepulciano 13% Vol)

0,2l Glas 8,90€ 0,5l 21,50€ 0,75l Fl. 31,50€

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