

Empfehlungskarte

<u>Kürbiscreme Suppe mit Ingwer, Croutons, Kürbiskernen und Kürbiskern Öl</u> ^(G,H)	8,90€
<u>Thunfisch Carpaccio auf Rucola Bett mit frischen Feigen und Zitronen Vinaigrette</u> ^(D,I)	16,90€
<u>Rucola Salat mit mariniertem Kürbis, Ziegenkäse, Parmaschinken und Kürbiskernen</u> ^(H,G)	17,50€
<u>Pizza Bresaola(Bündnerfleisch),marinierte Kürbis, Ziegenkäse und frische Feigen</u> ^(A,G)	18,50€
<u>Hausgemachte Tortellacci gefüllt mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen auf feiner Kürbiscreme, Kürbiskern Öl und geröstete Kürbiskerne</u> ^(A,O,H,G)	19,50€
<u>Tagliatelle mit Pfifferlingen, Ziegenkäse und 2 Lammkoteletts in Rahm-Sahne Sauce</u> ^(A,G,O)	22,50€
<u>Risotto mit frischem Thunfisch, Shrimps, Kürbis, Porree in leichter Hummer Sauce</u> ^(D,B,O)	18,50€
<u>Hausgemachte Tagliolini mit Sommertrüffeln in Butter-Parmesancreme und Trüffelöl</u> ^(A,G,O)	22,50€
<u>Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse-Trüffel Füllung auf Kokosmilchcreme, Feigen und Ziegenkäse</u> ^(A,G,,O)	18,50€
<u>Hausgemachte Schwarze Tagliatelle mit Lachs, Oktopus, Zucchini,,Mediterraner Art“</u> ^(A, B, N,O,D)	19,50€
<u>Lammkrone auf feiner Rotwein-Heidelbeeren Sauce dazu Tagesbeilage</u> ^(G)	32,50€
<u>Argentinische Rinderfilet mit Ziegenkäse, gebratenen Pfifferlingen dazu Tagesbeilage</u> ^(G,O)	32,50€
<u>Frische Thunfisch Steak auf Aperol-Orangen-Cranberry Sauce dazu Tagesbeilage</u> ^(D,G,O)	28,50€

Dessert

<u>Hausgemachte Semifreddo mit Joghurt-Erdbeeren-Cranberys und Erdbeeren Sauce</u> ^(G,C,H)	8,50€
<u>Karamellisierte Feigen heiß aus die Pfanne mit Walnüssen und Vanille Eis</u> ^(G,H)	9,50€

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. 32,50€

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!!!!