

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und hausgemachten Kräuterkleßchen

e 5,20

Kartoffelsamtsuppe mit Schinkenchips

e 5,90

Vorspeisen

„Caprese“

*Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella-Scheiben,
verfeinert mit Olivenöl und feinem Balsamico*

e 5,90

Ficelli auf Kirschtomatensugo

e 6,90

Zwischengang

Mangosorbet

mit Granatapfelsplittern und Prosecco

e 5,20

Hauptgänge

*Linguinis mit Feta und Rucicola
auf Kirschtomatensauce*

€ 14,20

Wels im Gemüsemantel auf Zitronenbutter-Sauce und Wild reis

€ 17,90

*Gebatener Seezungenfilet auf einer hausgemachten Zitronen-Pfefferbutter
dazu Tomaten - Gnocchi*

€ 19,20

Rosa gebratener Lammrücken auf Pilzrisotto

€ 19,90

*Filets vom Argentinischen Rinderfilet
an einer Portwein Jus dazu grüne Bohnen und Maccaire Kartoffeln*

€ 23,90

Desserts

Baumkuchen Vanillekipferlterrine dazu Pflaumenkompott und Sahne

€ 6,90

Hausgemachtes Sorbet mit Früchten der Saison

€ 6,90

Tiramisu von Honig und Orangen

€ 6,90