

Die Wochenempfehlung

Suppe

Kürbis Suppe alla Mantovana <i>Sesam / Amaretti Bröseln</i>	6,50
--	------

Pasta

Riesen Ravioli gefüllt mit Scampi und Spargel <i>Hummersauce</i>	18,50
---	-------

Pesce :

Atlantik Wolfsbarschfilet (Wildfang) Grill <i>Spinat / Steinpilz-Risotto</i>	28,50
---	-------

Variation von Edelfischen / Grill <i>Knoblauchsauce / Rosmarinkartoffeln</i>	26,50
---	-------

Seeteufel / Kräutern / alla Geranio <i>Knoblauchsauce / Rosmarinkartoffeln</i>	30,50
---	-------

Bio Biere :

Neu !! Köstritzer Meisterwerke 0,5 l Flasche

<i>Witbier Orangen Limone & Litschi</i>	6,00
---	------

<i>Red Lager Aromahopfen Karamellmalzen Kastanienhonig</i>	6,00
--	------

<i>Pale Ale Zitrusfacetten von Tropischen Früchten</i>	6,00
--	------

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte und hoffen auf Ihr Verständnis, dass durch marktbedingte Engpässe kurzfristige Änderungen im Menü vorkommen können.

Menü des Hauses

Amuse Bouche

~~~

Steinpilzen / Kürbis / Seppie ( Tintenfisch ) vom Grill

*Erdnüssen / Olivenöl extra vergine*

~~~

Riesen Ravioli gefüllt mit Scampi und Spargel

Hummersauce

~~~

Kalbsfilet / geschwenkten Steinpilzen

*Spinat / Trüffel-Gnocchi*

~~~

Gebackene Schokoladenmousse / Waldbeeren/ Sauerrahm Eis

oder eine feine Käseauswahl von Affineur G. Waltmann-

68,50

Sie können selbstverständlich aus diesem Menü jeweils wählen:

Vorspeise 13,50 Pasta 18,50 Fleisch 32,50

Dessert 12,50 Käse 12,50

Vini della Settimana

2016 Toscana “ Banfi”, Vermentino, weiss

Glas 0,2 l 8,30 Glas 0,1 l 4,50 Flasche 0,75 l 31,00

2014 Sizilien “ Baglio del Sole”, Merlot / Syrah, rot

Glas 0,2 l 8,80 Glas 0,1 l 4,70 Flasche 0,75 l 33,00

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte und hoffen auf Ihr Verständnis, dass durch marktbedingte Engpässe kurzfristige Änderungen im Menü vorkommen können.