

# Die Wochenempfehlung

## Pasta

Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen 16,50  
*mit Kräutern und Kirschtomaten / Pfifferlingen ( Pikant )*

## Pesce :

Atlantik Wolfsbarschfilet ( Wildfang ) / vom Grill 26,50  
*Wild Brokkoli / Rosmarinkartoffeln*

Seeteufel mit Kräutern alla Geranio 29,50  
*Knoblauchsauce / Rosmarinkartoffeln*

Schwertfischfilet alla Palermitana 25,50  
*leichter Kräuterpannade / Salmoriglio  
(Zitronen-Oregano-Knoblauch-Vinaigrette)  
Wild Brokkoli / Thymiankartoffeln*

## Dessert

Panna Cotta 8,00  
*mit Erdbeersauce*

## Bio Biere :

Neu !! Köstritzer Meisterwerke 0,5 l Flasche

*Witbier Orangen Limone & Litschi* 6,00

*Red Lager Aromahopfen Karamellmalzen Kastanienhonig* 6,00

*Pale Ale Zitrusfacetten von Tropischen Früchten* 6,00

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte und hoffen auf Ihr Verständnis, dass

# Menü des Hauses

## Amuse Bouche

~~~

Burrata ( Sahnige Mozzarella ) mit Pomodoro a Spillo  
*Olivenöl extra Vergine*

~~~

Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen / Kirschtomaten  
*Pfifferlingen / Kräutern / Pikant*

~~~

Schwertfischfilet an leichter Kräuterpannade / Salmoriglio  
( *Zitronen-Knoblauch-Origano-Vinaigrette* )  
*Wild Brokkoli / Thymiankartoffel*

~~~

Panna Cotta / Erdbeersauce  
*oder eine feine Käseauswahl von Affineur G. Waltmann-*  
*62,50*

Sie können selbstverständlich aus diesem Menü jeweils wählen:

*Vorspeise 13,50 Pasta 16,50 Fisch 25,50*  
*Dessert 8,00 Käse 10,50*

## Vini della Settimana

2016 Lombardei " Fraccaroli", Lugana, weiss

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

2013 Toscana " Banfi", Belnero, 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.