

APERITIF

APEROL SPRITZ	€ 7.50
GLAS PROSECCO	€ 7.20
GLAS PROSECCO ROSE	€ 7.20

SUPPEN

SPARGELCREMESÜPPCHEN MIT KRÄUTERCROUTONS	€ 8.20
BÄRLAUCHRAHMSUPPE MIT SCHAUM VON DER ROTEN BEETE	€ 8.40

VORSPEISEN

FELDSALAT MIT GEBRATENEN SPECKKRUSTELN UND CROUTONS	€ 9.20
FELDSALAT MIT GRATINIERTEM ZIEGENFRISCHKÄSE; GEBRATENEN NÜSSEN UND GRANATAPFELKERNEN	€ 13.80
CARPACCIO VOM RIND MIT TRÜFFELÖL, RUCCOLA VITELLO TONNATO VON DER SEMERROLLE THUNFISCHSAUCE UND KAPERN	€ 16.80
TARTAR VOM MATJES PIKANT ANGEMACHT AN SALAT VON DER ROTEN BEETE	€ 14.80
TÖRTCHEN VON FLUSSKREBSSCHWÄNZEN MIT PIKANTER COCKTAILSAUCE ANGEMACHT UND SCHEIBEN VON ORANGEN	€ 15.90
GLASNUDELSALAT PIKANT ASIATISCH ANGEMACHT MIT GEBRATENEN GAMBAS UND PULPO	€ 16.80
ROH MARINIRTER LACHS MIT WASABI, SUSHI-INGWER UND TERIYAKI-SAUCE	€ 14.50

WIENER SCHNITZEL
VON DER KALBSHÜFTE
MIT LAUWARMEN KARTOFFELSALAT
€ 22.80

STEAK VOM BLACK ANGUS(200g)
RAHMWIRSING
PIKANTER PFEFFERRAHMSAUCE
SPÄTZLE VOM BRETT
€ 24.80

UNSERE KLASSIKER

CORDON BLEU NACH ART DER CHEFIN
GEFÜLLT MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
UND BERGKÄSE
POMMES-FRITES
€ 23.90

LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN
KNOBLAUCH-THYMIANSAUCE
OLIVENGNOCCHI, MEDITERRANEM GEMÜSE
€ 24.80

KOTELETTE VOM IBERICO SCHWEIN
TOMATISIERTEM BOHNENGEMÜSE MIT
CHORIZOSTREIFEN
GEBRATENE KARTOFFELN IN DER SCHALE
€ 24.80

UNSERE FISCHGERICHTE

GEBRATENE JACOBSMUSCHELN

AUF TAGLIATELLE
AN SPICY CURRY-COCOSSAUCE
€22.80

FRISCHE SEEZUNGE GEBRATEN

SAFRAN-KAFFIRLIMETTENSAUCE
LAUCHGEMÜSE, SAHNIGEMRISOTTO
RISOTTO
€ 29.00

GEBRATENE GAMBAS

AN KNOBLAUCHSPAGHETTI
€ 24.80

SPEZIALITÄTEN AUS DER HEIMAT DES CHEFS

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

MEDITERRANEM GEMÜSE
OFENKAROFFELN
€ 22.80

SCHNITTEN VON DER KALBSLEBER

VENEZIANISCH
AN BALSAMICOWIEBELSAUCE
UND TAGLIATELLE
€ 22.80
