

Wochenkarte (19. - 25. August)

Vorspeisen

- Gebratene Steinpilze auf Rucola mit Pinienkernen € 14.50
- Avocado Lachs Tartar € 12.50
- Burrata mit Kräutersardellen & Austernpilzen € 13.50
- Rote Bete- Carpaccio mit gratin. Ziegenkäse € 12.50
- Vitello tonnato € 12.50
- Mango-Avocado-Salat mit Büffelmozzarella € 14.50
 - mit 2 Garnelen € 13.50
 - mit 4 Garnelen € 16.50

Hauptgänge

- *Mittagsmenü: Salat - Kartoffelgnocchi an Ragu / Sugo - Dessert € 8.50
- *Halb und Halb: kleiner Salat & kleine Pizza Margherita € 7.00
- Spaghetti alla siciliana mit Auberginen, Tomaten & Oliven € 12.50
- Penne mit Thunfisch, Tomaten & Oliven € 9.50
- Zitronen Tagliatelle mit Lammfiletstreifen & Artischocken € 14.50
- Lasagne mit Rinderhack € 9.50
- Lammhack-Auflauf mit Auberginen, Paprika & Tomaten € 10.50
- Ravioli Bergkäsefüllung mit geschmorten Tomaten & Pesto € 12.50
- Gnocchi Steinpilzfüllung in Butter Salbei € 16.50
- Seelachsfilet auf grünem Spargel mit Kartoffel-Rosmarin-salat € 17.50
- Loup de mer al forno auf Gemüsebett € 21.50
- Involtini von Hähnchenbrust mit Grüne-Bohnen-Salat & Kartoffeln € 17.50
- Rinderfiletsteak mit gebrat. Pilzen & Kartoffelecken € 24.50
- Pizza der Woche: Pfifferlingen & Steinpilzen & Artischocken € 14.00

Dessert

- Tartufo - Schokoladeneiskugel mit Vanillekern € 4.80
- Creme brulee € 5.50
- Tiramisu € 5.50
- Mascarponecreme mit frischen Früchten € 7.50
- Dreierlei Dessert € 12.50
- Erdbeer Panna Cotta € 4.50
- Hausgemachtes Sorbet € 5.50

Buon appetito