

Sommer- Abendkarte

„Panna cotta“ vom grünen Spargel
mit kurz gebratenen Wildgarnelen

14,50

Delikates Carpaccio vom Rindertafelspitz
mit aromatischer, Piemonteser „Salsa verde“ und Feldsalat

13,5

Südtiroler“Carne salada“ (eingelegtes Rindercarpaccio)
mit Rotweibirnen, Pinienkernen und Pecorinokäse

14

Geeisstes Gurken-Joghurtsüppchen
mit Rauchlachspralinen verfeinert

9

Südtiroler Spinatspätzle
mit gekochtem Schinken und Pfifferlingen in leichter Sahnesauce

Portion 15 / Vorspeisen- Portion 11

Spaghetti

mit Riesenkrake, Kartoffeln und Paprikastreifen

Portion 16 / Vorspeisen Portion 12

Feine Jacobsmuscheln
mit Strauchtomaten und Kräutern in Zitronenbutter gebraten, dazu Salatbeilage

29

Zarter Tafelspitz vom Linumer Wiesenkalb
mit Aprikosen, Mandeln und Parmaschinken im eigenen Sud geschmort,
dazu Kräuterknödel

28

„Tagliata vom heimischen Aberdeen- Angusrind
in Rosmarinbutter gebraten, serviert auf Rucola, Artischockenherzen
und gehobeltem Pecorinokäse

30

Zartes Filet vom deutschen Edelschwein
mit Pfifferlingen und Lauchzwiebeln in einer fruchtigen Limettensauce,
dazu Kartoffelgratin

29

Sowohl unser Rindfleisch als auch unser Schweinefleisch beziehen wir ausschließlich vom

Bio-Bauernhof „GUT KERKOW“ in der UCKERMARK !