

Februar - A b e n d k a r t e

**Cremige Kräuter-Kokos Panna cotta auf marinierten Linsen,
mit kurz gebratenen Wildgarnelen**

€ 14,-

**Dünn geschnittenes Carpaccio von der Riesenkrake
mit grünem Pfeffer und einer Senf-Paprikasauce mariniert**

€ 13,50

**Salat vom Babyspinat mit Mandarinen, Nüssen und geräucherter Entenbrust,
mariniert mit einem cremigen Gorgonzoladressing**

€ 13,50

**Klares Geflügelsüppchen mit Avocado, Zitrone
und Sardischem Brot verfeinert**

€ 9,-

Rigatoni (Nudeln)

in einem herzhaften Hasenragout mit getrockneten Steinpilzen und Pecorinokäse

Portion € 14,- / Vorspeisen- Portion € 10,50

Spaghetti

mit Scampi, Sardellen, Rübensprossen und Pinienkernen

Portion € 14,00 / Vorspeisen- Portion € 10,50

Zartes Wildschweinfilet

**mit Rotweinpflaumen und Speck in leichter MarsalasaUCE,
aromatisiert mit frischer Vanille, dazu Kartoffelgratin**

€ 30,-

**Ossobuco vom Weidelamm mit Oliven, Kapern, Strauchtomaten und
mediterranem Lorbeer, zart geschmort,
dazu gebratene „Kartoffelgnocchi“**

€ 28,-

**Delikates Filet vom Thüringer Duroc-Schwein in Butter gebraten,
serviert auf einem cremigen Spitzkohl-Apfelgemüse und gewürzt mit geriebenem
Meerrettich, dazu Bamberger Hörnchen**

€ 29,-

**Zartes Filet vom Kaninchenrücken mit frischem Babymangold, Nüssen
und geschmolzenem Gorgonzola, dazu Gemüsebeilage**

€ 29,-

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühlvetrine, gerne nach Wunsch zubereitet!!!

Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !

(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)