

März - Abendkarte

Rucolasalat mit eingelegten Linsen, säuerlich mariniertem Fischlachs
und roten Tropea- Zwiebeln

€ 14

Dünn geschnittenes Carpaccio vom Ochsenfilet
mit grünem Spargel und Parmesan

€ 15

Feiner Spinatsalat mit Birne und dünn geschnittenem, Sardischen Zickleinschinken,
mariniert mit cremigem Gorgonzoladressing

€ 14,5

Frühlings- Geflügelsüppchen
mit viel Gemüse und Käsenockerln verfeinert

€ 9

Spaghetti
mit Scampi, Rübensprossen und Sardellen

Portion € 16 / Vorspeisen- Portion € 12

Feine Tortellini
mit Ziegenkäse gefüllt, in einem Kaninchenragout mit Spitzmorcheln

Portion € 15 / Vorspeisen- Portion € 11

Zartes Ossobuco (Haxe) von der Heidschnucke
mit Sauerkirschen und Thymian langsam geschmort, dazu Südtiroler Kräuterknödeln

€ 28

Rosa gebratenes Filet vom Feldhasen
mit grünem Pfeffer, Parmaschinken und Marsalabirnen,
dazu Kartoffelgratin

€ 30

“Piccata vom Kaninchenfilet”
Kaninchenfilet in der Parmesan-Eihülle, gebraten mit grünem Spargel
und Strauchtomaten in Kräuterbutter, dazu Gemüsebeilage

€ 28

Delikates Lammrückensteak,
zart rosa in Olivenöl gebraten, serviert auf herzhafter Sizilianischer Caponata
(Auberginegemüse), dazu Bamberger Hörnchen

€ 30

Täglich frischer Fisch nach Marktangebot in der Kühlvetrine, gerne nach Wunsch zubereitet!!!
Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus Wildfang, keine Aquakultur !
(Allergikerkarte auf Wunsch Vorhanden)