

Juni - Abendkarte

Dünn geschnittenes Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Pfifferlingen,
Rucola und Parmesan

€ 14,50

Cremige Avocadomousse mit säuerlich marinierten Berglinsen
und erlesenen Tiefsee-Krabben

€ 14,50

Sardischer Brotsalat
mit dünn geschnittenem Zickleinschinken und Pecorino-Käse

€ 14,-

Erfrischendes, geeistes Gurken-Joghurtsüppchen,
verfeinert mit geräuchertem Garnelen

€ 9,-

Maccheroni (Nudeln)
mit Rinderbäckchen und Sauerkirschen, veredelt mit gehobeltem Schafskäse

Portion € 16,- / Vorspeisen-Portion € 12,-

Tomaten-Sesamcrepes,
gefüllt mit Brennessel und Schinken, überbacken in Gorgonzolasauce

Portion € 16,- / Vorspeisen-Portion € 12,-

Südtiroler „Backhändler“ in der Kürbiskruste
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Buttermilch-Remoulade

€ 28,-

Rosa gebratenes Filet vom Weidelamm
auf einem Sizilianischen Caponata-Gemüse, verfeinert mit frischer Minze

€ 30,-

Zartes Kalbsrückensteak mit karamellisierten Birnen und grünem Pfeffer
in einer leichten MarsalasaUCE, dazu Kartoffelgratin

€ 29,-

Delikates Filet vom Irischen Ochsen, rosa gebraten,
auf einem knackigen Gemüse aus Spargel, Pfifferlingen und Kaiserschoten,
gewürzt mit einem Spritzer Soja und Ingwer

€ 32,-

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