

September - Abendkarte

Würziger Rucolasalat mit Birne, Nüssen und luftgetrocknetem Rinderfilet,
mariniert mit einem cremigen Gorgonzoladressing

€ 14,50

Feines Carpaccio vom Thunfischfilet,
mariniert mit einer Paprika-Senfsauce und grünem Pfeffer

€ 14,50

Cremige Spinat- Kokos- „Panna cotta“ mit kurz gebratenen Wildgarnelen

€ 15,-

Herbstliches Kürbis- Kastaniencremesüppchen
mit ein paar Tropfen erlesenem Kürbiskernöl verfeinert

€ 9,-

Rigatoni (Nudeln)
mit delikater Riesenkrake, Artischocken und Strauchtomaten

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

Fazzoletti (Teigtaschen)
mit Kürbisfüllung, in einer milden Kaninchenbolognese,
verfeinert mit einem Löffel cremiger Ricotta

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

Zartes Hasenrückenfilet,
rosa gebraten, mit Rotweinpflaumen, Parmaschinken und grünem Pfeffer
in einer milden Marsalasaucе, dazu Kartoffelgratin

€ 30,-

Kotelett vom spanischen „Porki“-Schwein
mit Pfifferlingen und Lauchzwiebeln in einer leichten Limettensauce,
dazu gebratene Kartoffelgnocchi

€ 28,-

Zartes Kalbsentrecote mit weißen Bohnen, getrockneten Tomaten und
Wildwurst im eigenen Sud geschmort, dazu Südtiroler Kräuterknödel

€ 30,-

Delikates Filet vom Mecklenburger Weidelamm, rosa gebraten,
serviert auf karamellisiertem Apfel-Spitzkohl, dazu Petersilienkartoffeln

€ 30,-

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