

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

**Carpaccio vom Irischen Weideochsen- Filet mit
Artischockenherzen, gebacken im Bierteig**

€ 14,-

**Dünn geschnittenes, mariniertes Thunfischfilet (roh)
mit säuerlich eingelegtem, Trevisaner Radicchiosalat**

€ 13,50

**Rucolasalat mit eingelegtem Winterspargel und
kurz gebratener Kaninchenleber und Speck**

€ 13,50

**Cremiges, Südtiroler Weißweinsüppchen
mit Speck und Kräuterknödel verfeinert**

€ 9,-

Rigatoni (Nudeln)

mit Scampi und Winterspargel in einer fruchtigen Orangensauce

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

Südtiroler „Spinatnockerln“

in Butter gebraten und serviert auf geschmolzenem Gorgonzola

Portion € 13,50 / Vorspeisen- Portion € 10,50

„Rosso-Buco“

**Zarte Kalbshaxenscheibe mit roter Bete und Mandeln langsam geschmort,
dazu Kräuterpolenta**

€ 29,-

**Rosa gebratenes Filet vom Mecklenburger Weidelamm
auf einem fruchtigen Pastinaken- Orangenragout,
dazu Petersilienkartoffeln**

€ 30,-

**„Saltimbocca“ von der Truthahnbrust mit Parmaschinken und Quitten
in einer leichten Marsalasauce, dazu Gemüsebeilage**

€ 28,-

Duett vom Brandenburger Wild:

-Zartes Frischlingsfilet mit Kräuterseitlingen und Preiselbeeren und

-Geschnetzelte Schulter vom Hirschkalb mit Wurzelgemüse und Dörrpflaumen

in Rotwein geschmort

dazu Kartoffelgratin

€ 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)