

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

Salat von der grünen Meeresalge mit
kurz gebratenen Jacobsmuscheln

€ 14,00

Dünn geschnittener Schinken vom Thunfischfilet
auf marinierten Linsen und grünem Apfel

€ 13,50

Carpaccio von der zart geräucherten Gänsebrust mit
Granatapfelkernen, Rucola und Parmesan

€ 13,50

Klassische, italienische Minestrone
mit Räucherforelle und getrockneten Pflaumen verfeinert

€ 9,-

Spaghetti

mit Meeresfrüchten, Strauchtomaten und Teggiache Oliven,
gewürzt mit delikaten Thunfisch-Flocken

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

„Melanzana alla parmigiana“

Leckerer, sizilianischer Aubergineauflauf mit Mozzarella überbacken,

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

Delikate Wildgarnelen mit würzigen Senfrüchten in einer cremigen
Quittensauce, aromatisiert mit einer Prise Curry,
dazu gemischter Salat

€ 30,-

Rosa gebratenes Brüstchen von der Oldenburger Ente
auf cremigem, Südtiroler Weinkraut ,
dazu Petersilienkartoffeln

€ 28,-

Zartes Filet vom Brandenburger Rehrückenfilet, rosa gebraten, mit Datteln
und Parmaschinken in einer leichten Marsalasaucce,
dazu Gratinkartoffeln

€ 30,-

Zarter Tafelspitz vom Bio-Rind
mit Steinpilzen und Wurzelgemüse in Lagrein geschmort,
dazu Südtiroler Speck-Knödeln

€ 28,-

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