

A b e n d k a r t e

Feldsalat mit marinierten Tellerlinsen, zart geräuchertem,
weißem Heilbuttfilet und Akazienhonig

€ 13,50

Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet mit frischen Artischocken,
geschmort mit Zwiebeln und Kräutern

€ 13,50

Zarte „Bresaolaröllchen, gefüllt mit Avocado-Ziegenkäse,
auf fruchtigen Tomaten-Selleriesalat

€ 13,50

Delikates Südtiroler Weißweinsüppchen
verfeinert mit Kräuter“Frittaten“

€ 9,-

„Fusilli“

mit Rübensprossen, Linsen und knusprigem Parmaschinken

Portion € 14,- / ½ € 10,50

Feine Eierbandnudeln mit Entenleber, Zwiebeln und Apfel,
gewürzt mit gehobeltem Pecorinokäse

Portion € 13,- / ½ € 10,-

Zarte Ochsenbäckchen mit roter Bete und Mandeln in Starkbier langsam geschmort,
serviert auf cremiger Kräuterpolenta

€ 29,-

Zart rosa gebratenes Filet vom Linumer Weidekalb im Speckmantel,
serviert auf Winterspargel in leichter Safransauce,
dazu Gemüsebeilage

€ 30,-

Delikates Filet vom Brandenburger Frischling mit Austernpilzen
und Preiselbeeren in Marsalasauce,
dazu Kartoffelgratin

€ 30,-

Zarter Tafelspitz vom Biorind im eigenen Sud gekocht, in zwei Gängen serviert:

-Delikate Brühe mit Südtiroler Speckknödel als Vorspeise,

-Tafelspitz mit viel Gemüse, Bamberger Hörnchen und einer Piemonteser „Salsa verde“

als Hauptgericht

€ 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)