

A b e n d k a r t e

**Carpaccio vom erlesenen Königslachs, mariniert mit einer
Senf-Honigsauce und frischem Dill**

€ 13,00

**Wildkräutersalat mit eingelegtem Spargel, rosa gebratenem Roastbeef vom Biorind
und Südtiroler Graukäse**

€ 14,00

Zweierlei vom jungen Matjes:

Tartar vom geräucherten Matjes und cremiger Salat vom Matjes mit Apfel und Zwiebeln

€ 13,50

**Delikates, geeistes Gurken-Joghurtsüppchen
mit gebratenen Wildgarnelen verfeinert**

€ 9,-

**Südtiroler Bärlauchknödel in Butter gebraten,
serviert auf einer cremigen Käse-Walnuss-Sauce**

Portion € 14,- / ½ € 10,50

Spaghetti

**mit Spargel, Frühlingszwiebeln und Schinken,
verfeinert mit einem Löffel von cremigem Ricottakäse**

Portion € 13,- / ½ € 10,-

**Delikates, Ossobuco vom Linumer Kalb mit Sauerkirschen und Parmaschinken
zart geschmort, dazu gebratene Kartoffelgnocchi**

€ 28,-

Südtiroler Backhändel:

**Perlhuhnbrust in der Pistazienkruste gebacken mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
und cremiger Buttermilchremoulade**

€ 29,-

**Filet vom Thüringer Duroc-Jungschwein mit Aprikosen, grünem Pfeffer und Parmaschinken
in einer leichten Grappasauce, dazu Kartoffelgratin**

€ 29,-

„Straccetti alla Romana“

**Filetspitzen vom Irischen Ochsen kurz in Kräuterbutter gebraten, serviert auf Rucola,
marinierten Artischocken und gehobeltem, Römischen Pecorinokäse**

€ 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)**