

A b e n d k a r t e

Feldsalat mit Melone, Mango und zart geräucherten Garnelen,
mariniert mit einem cremigen Orangendressing

€ 13,50-

Südtiroler „Carne salada“(mariniertes Rindercarpaccio) mit einem Salat von rohem,
grünen Spargel und gehobeltem Schafskäse

€ 14,-

Dünnes Sesamcrepes gefüllt mit geräuchertem Frischlachs und Thunfischcreme

€ 13,50

Klares Geflügelsüppchen
mit Avocado, Zitrone und knusprigem Sardenbrot verfeinert

€ 9,-

Spaghetti
mit Rotgarnelen, Lauchzwiebeln und frischen Steinpilzen

Portion € 14,- / ½ € 10,50

„Garganelli“(Nudeln)
mit Kaiserschoten, Süsskartoffeln und frischem Basilikumpesto

Portion € 14,- / ½ € 10,50

Rosa gebratenes Hüftsteak vom Mecklenburger Weidelamm mit frischen Steinpilzen und
Preiselbeeren in einer leichten Marsalasaucе, dazu Kräuterknödel

€ 30,-

Delikate Wachtelbrüstchen mit Speck und Pfifferlingen in Butter gebraten,
serviert auf Rucolasalat und Sizilianischem Cous-Cous

€ 29,-

Zart rosa gebratene Kaninchenleber mit Parmaschinken-Chips und Salbei,
serviert auf einem cremigen Artischocken-Purree, dazu Gemüsebeilage

€ 29,-

Südtiroler Zwiebelrostbraten vom Ochsenfilet, rosa gebraten,
serviert auf gebratener Mais-Polenta

€ 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)