

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

Fruchtige Panna-cotta von Feige und Chili
mit kurz gebratenen Wildgarnelen

€ 13,50

Feldsalat mit Apfel, rosa gebratenem Kalbsroastbeef und Laugencroutons,
mariniert mit einem herzhaftem Gorgonzoladressing

€ 13,50

Lauwarmer Salat von der Riesenkrake auf Kartoffelsalat und Rucola

€ 13,50

Cremiges Kastaniensüppchen
mit römischem Pecorinokäse verfeinert

€ 9,-

Fusilli (Nudeln)

mit Entenbrust und Pfifferlingen in einer milden Zitronensauce

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

Südtiroler Käseknödelchen in Salbeibutter gebraten,
serviert auf Blattspinat

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

Zartes Filet vom Brandenburger Frischling, rosa gebraten,
mit Steinpilzen und Preiselbeeren in einer leichten Marsalasauce, dazu Kartoffelgratin

€ 30,-

Rosa gebratenes Lammfilet auf einem Sizilianischem „Caponata“-Gemüse,
dazu Petersilienkartoffeln

€ 30,-

Delikate Kaninchenleber mit Zwiebeln und Apfel in einer leichten Weißweinsauce,
serviert auf cremiger, weißen Polenta

€ 28,-

Bäckchen vom Irischen Ochsen mit Speck und Kürbis,
bei niedriger Temperatur langsam geschmort, dazu gebratene Kartoffelgnocchi

€ 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)