

A b e n d k a r t e

Friseesalat mit gebratener Wassermelone, Nüssen
und dünn geschnittenem, Sardischem Ziegenschinken

€ 13,50-

Carpaccio vom Südtiroler Kräuterknödel mit gebratenen Pfifferlingen,
Steinpilzen und gehobeltem Parmesan

€ 13,50

Feldsalat mit mariniertem Riesenkraken, Kartoffeln und schwarzen Teggiasche-Oliven,
mariniert mit mildem Zitronendressing

€ 13,50

Sizilianisches, geeistes Mandelsüppchen mit Mango
und geräucherten Garnelen verfeinert

€ 9,-

Spaghetti

mit Rotgarnelen, Lauchzwiebeln und frischen Steinpilzen

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

Feine Weizencrepes mit Spinat und Ricottakäse gefüllt,
überbacken mit einer deftigen Käsesauce

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

Zartes Filet vom Irischen Weideochsen mit Steinpilzen gebraten,
serviert auf cremig gedünstetem Spitzkohl, dazu Petersilienkartoffeln

€ 30,-

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

€ 29,-

„Saltimbocca“ vom Thüringer Duroc-Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei
in Weißweinsauce, serviert auf einem Mediterranem Kartoffelpurre

€ 29,-

Kotelett vom heimischen Lamm in der Brotkruste gebacken,
verfeinert mit geschmolzenem Pecorinokäse und schwarzem Trüffel,
dazu Kartoffelgratin

€ 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)