

Mittagskarte

**Unser Vorschlag:
ein 2 Gänge Menü für nur € 17,50**

Als Vorspeise:

**Herzhafter Toskanischer Fischeintopf mit viel Gemüse,
verfeinert mit Safran und Knoblauchcroutons**
(als Einzelgericht € 9,50)

Hauptgericht 1:

**Geschnetzelte Lammschulter mit Wirsing und Kartoffeln
in Rotwein geschmort, dazu Kräuterpolenta**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hauptgericht 2:

**Filet von der Regenbogenforelle in Butter gebraten, serviert auf
cremigem Graupenrisotto, dazu Salatbeilage**
(als Einzelgericht € 12,50)

Hier wählen Sie frei ganz nach Lust und Laune

**Cremesüppchen von zweierlei Sellerie mit Flusskrebsschwänzen
verfeinert**
€ 5,80

Winterlicher Salat mit Artischocken und Schafskäse
€ 7,50

„Orecchiette“(Nudeln) mit Rauchlachs und Spinat
€ 9,80

**„Maccheroni“(Nudeln) in einem milden Kaninchenragout mit
getrockneten Steinpilzen und Pecorinokäse**
€ 9,80

**„Straccetti alla romana“
Geschnetzeltes Rinderhüfte kurz in Rosmarinbutter geschwenkt,
serviert mit Schwarzwurzeln und Parmesankäse auf Rucolasalat**
€ 14,00

Dessertvariation " Cavallino rosso "
€ 5,-

**Als Alternative zum Wein :
Bioapfelsaft "WEIROUGE" aus Südtirol**

100% Apfelsaft ohne Zucker und Konservierungsstoffe, perfekt zum Essen
0,2 l. 3,90 € Flasche 0,75 l. 14,50 €