

# Abendkarte

Stand: 20.10.2021

Rindercarpaccio mit Rucola, Pfifferlingen und Parmesan

€ 14

Klassisches „Vitello Tonnato“

€ 14

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Blumenkohlcreme mit Sardellen und Rosinen

€ 17

Variation von kalten Vorspeisen (für 2 Personen)

€ 19,5

Sizilianische Aubergine „Caponata“ verfeinert mit Pistazien (vegan)

€ 12

Kastanien-Belugalinsen-Süppchen mit Croutons

€ 9

## Hauptgerichte und Pasta

Tagliatelle mit Wildschwein-Ragout und Steinpilzen

€ 18,5

Spaghetti mit Calamaretti, Pistazien-Pesto und Zitronen-Burrata

€ 18,5

Südtiroler-Spinatspätzle mit Nüssen und Birnen in Käsesauce

€ 16,5

Geschmorte Rinderbäckchen, mit Thymian und Kirschen, dazu Kartoffelpüree

€ 27

Kalbsrückenmedaillon „Saltimbocca alla romana“ mit Palermitanischem Brokkoli

€ 29

Hirschrücken mit Rosinen, Preiselbeeren und Pinienkernen in MarsalasaUCE,  
dazu Kartoffelgratin

€ 30

Angus Rinder-Entrecôte mit Kirschtomaten, Schalotte und Kräutern, dazu Kartoffelgratin

€ 30