

Abendkarte

Stand: 04.01.2022

Rindercarpaccio mit frischen Artischocken, Rucola, und Parmesan (G)

€ 14

Klassisches „Vitello Tonnato“ (C-J-D)

€ 14

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Süßkartoffel-Creme mit Safransauce
und knusprigem Speck (D-G-5-8)

€ 17

Variation von kalten Vorspeisen (für 2 Personen) (Aa-C-D-G-Ha-Hg-I-J-1-3)

€ 22

Sizilianische Aubergine „Caponata“ verfeinert mit Pistazien (vegan) (I-Hg-Ha-1-3)

€ 12

Kichererbsen Sूपpchen garniert mit Pulpo (G-D)

€ 9

Hauptgerichte und Pasta

Tagliatelle mit Wildschwein-Ragout und Steinpilzen (Aa-C-I)

€ 18,5

Spaghetti mit Sizilianischem Pulpo-Ragout und gerösteten Mandeln (Aa-C-D-G-Ha)

€ 18,5

Südtiroler-Spinatspätzle mit Pilzen in einer leichten Sahnesauce (Aa-C-G)

€ 16,5

Risotto mit Roter Bete, Gorgonzola, Nüssen und Speck (Hc-G-5)

€ 18,5

Kalbsrückenmedaillon „Tagliata“ mit Haselnüssen, Kastanien
und Kräuter-Seitlingen auf Mangold (Aa-Hb-5-14)

€ 29

Angus Rinder-Entrecôte mit Kirschtomaten, Schalotten und Kräutern, dazu Kartoffelgratin (G)

€ 30

„Ossobuco“ (geschmortes Kalb) mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

€ 28,5

Allergene- und Zusatzstoffliste auf Anfrage