

# Abendkarte

Stand: 20.04.2022

Carpaccio von „Carne Salada“ mit mariniertem Spargel und Parmesan (G) (G)

€ 15,5

Klassisches „Vitello Tonnato“ (C-J-D)

€ 15,5

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

€ 19,5

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

€ 25

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

€ 12,5

Lauch-Kartoffel-Süppchen garniert mit Garnelen (G-D)

€ 10,5

## Hauptgerichte und Pasta

Tagliatelle in einem Rotwein Lammragout mit „Ricotta salata“ (Aa-C-G-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 Spargel, Safran und Zitronen-Burrata-Emulsion (Hc-G-5)

€ 18,5

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

€ 29

Entrecôte vom Angus-Rind mit Kirschtomaten, Schalotten und Kräutern,  
dazu Kartoffel-Gratin (G)

€ 30

Perlhuhnbrust serviert auf Selleriepüree und Ligurischen „Peperonata“ (I-G)

€ 28,5

Allergene- und Zusatzstoffliste auf Anfrage

## Spargelkarte



Beelitzer, weißer Spargel  
mit Bozner Sauce und neuen Kartoffeln

€ 18

Dazu als extra Beilage:

Havelzanderfilet

€ 16

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

€ 14,5

Parmaschinken, 24 Monate gereift

€ 9

gekochter italienischer Schinken

€ 9