

# Abendkarte

Stand: 27.05.2022

Carpaccio von „Carne Salada“ mit mariniertem Spargel und Parmesan <sup>(G)</sup>

€ 15,5

Klassisches „Vitello Tonnato“ <sup>(C-J-D)</sup>

€ 15,5

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Süßkartoffel-Creme mit Safransauce und knusprigem Speck

<sup>(D-G-5-8)</sup>

€ 19,5

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

€ 26

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

€ 12,5

Lauch-Kartoffel-Süppchen garniert mit Garnelen <sup>(G-Ha)</sup>

€ 10,5

## Hauptgerichte und Pasta

Tagliatelle in einem Rotwein-Lammragout und „Ricotta salata“ (Käse) <sup>(Aa-C-G-I)</sup>

€ 18,5

Spaghetti mit sizilianischem Pulporagout und gerösteten Mandeln <sup>(Aa-C-D-G-Hg)</sup>

€ 18,5

Südtiroler Spinatspätzle mit Pilzen und Walnüssen in einer leichten Sahnesauce <sup>(Aa-C-G-Hc)</sup>

€ 16,5

Pappardelle in einem Kalbsragout mit Sardischem Pecorino <sup>(Aa-C, G, I)</sup>

€ 18,5

Risotto mit Spargel, Safran und Zitronen-Burrata-Emulsion <sup>(Hc, G, 5)</sup>

€ 18,5

Kalbsrückenmedaillon mit Haselnüssen, Pilzen und Kräutern auf Mangold <sup>(Aa, Hb, 5, 14)</sup>

€ 29

„Tagliata“ von Angus Rinder-Entrecôte 300 gr auf Rucola und Parmesan <sup>(G)</sup>

€ 33

Lamm-Kotelett in Honig-Senf-Sauce mit grünen Bohnen und Kartoffeln-Gratin <sup>(J-G)</sup>

€ 30

Wiener Schnitzel vom Linumer Kalbsrücken serviert mit Kartoffeln-Gratin und Salatbeilage

<sup>(Aa, C, G)</sup>

€ 29