

Abendkarte

Stand: 05.11.2022

Vorspeisen

Carpaccio von „Carne Salada“ mit Rucola und Parmesan ^(G)

€ 16

Klassisches „Vitello Tonnato“ ^(C-J-D)

€ 16

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

€ 19,5

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

€ 28

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

€ 12,5

„Borlotti“ Bohnen-Süppchen mit Maltagliati Nudeln und Speck ^(I)

€ 9,5

Hauptgerichte und Pasta

Fettuccine mit frischen Kräuterseitlingen, Zwiebeln und Speck ^(Aa-C-G-5)

€ 19,5

Pappardelle in einem Kalbsragout mit Sardischem Pecorino ^(Aa-C-G-I)

€ 18,5

Kalbsrückenmedaillon mit Steinpilzen auf Selleriepüree ^(Aa-G-I)

€ 32

„Tagliata“ vom Angus Rinder-Entrecôte (300g) in Rotweinsauce, mit Kastanien und Kräuterseitlinge-Pilzen, dazu Kartoffelgratin ^(G)

€ 34,5

Hirschrückenmedaillon auf Hokkaidokürbis-Creme mit „Mostocotto“ Traubenmost und Rosmarin ^(J-G)

€ 33

Wiener Schnitzel vom Linumer Kalbsrücken, serviert mit Kartoffelgratin und Salatbeilage ^(Aa-C-G)

€ 29