

# Abendkarte

Stand: 31.01.2023

## Vorspeisen

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

€ 16

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

€ 16

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>

€ 28

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

€ 12,5

Beluga-Linsen-Süppchen mit Kastanien und Speck <sup>(I)</sup>

€ 9,5

## Hauptgerichte und Pasta

Orecchiette mit Stefanos Wildschwein-Ragout sowie Gemüse und Kräutern <sup>(Aa-I)</sup>

€ 19,5

Fettuccine mit frischen Kräuterseitlingen, Zwiebeln und Speck <sup>(Aa-C-G-5)</sup>

€ 19,5

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

€ 18,5

Kalbsrückenmedaillon mit Steinpilzen auf Selleriepüree <sup>(Aa-G-I)</sup>

€ 32

Angus Rinder-Entrecôte (300 gr)

mit „Radicchio Trevigiano“ und Balsamico-Essig, dazu Kartoffelgratin <sup>(G)</sup>

€ 34,5

Klassische „Ossobuco alla Milanese“ geschmort mit Wurzelgemüse mit Safranrisotto <sup>(Aa-G-I)</sup>

€ 29

Perlhuhnbrust mit Birnen und Nüssen in Pommery-Senf-Honig-Sauce, dazu Blumenkohl <sup>(G-Hc-J)</sup>

€ 29

Wiener Schnitzel vom Linumer Kalbsrücken, serviert mit Kartoffelgratin und Salatbeilage <sup>(Aa-C-G)</sup>

€ 29