

Abendkarte

Stand: 12.04.2023

Vorspeisen

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

€ 16

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

€ 16

Gratinierte Jakobsmuscheln mit grünem sowie weißem Spargel und Proseccosauce ^(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

Klassische Gemüsesuppe „Minestrone“, verfeinert mit Pesto ^(I)

€ 9,5

Hauptgerichte und Pasta

Orecchiette mit Stefanos Lamm-Ragout mit Pecorino und Kräutern ^(Aa-I)

€ 19,5

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi in Pistazienpesto mit Garnelen ^(Aa-G-Hc)

€ 22,5

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

€ 18,5

Lammkotelett in Senfsauce mit Keniabohnen und Bratkartoffeln ^(Aa-G-I)

€ 32

Angus Rinder-Entrecôte (300 gr)
mit „Radicchio Trevigiano“ und Balsamico-Essig, dazu Kartoffelgratin ^(G)

€ 34,5

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

€ 29