

# Abendkarte

Stand: 14.06.2023

## Vorspeisen

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

€ 16

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

€ 16

Gratinierte Jakobsmuscheln mit grünem und weißem Spargel mit Proseccosauce <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

Stefanos Fischeintopf Sizilianische Art <sup>(I)</sup>

€ 18,5

## Hauptgerichte und Pasta

Orecchiette mit Schwertfisch, Kirschtomaten, Aubergine und Minze <sup>(D-Ha)</sup>

€ 20,5

Fettuccine mit frischem Pfifferlingen, Zwiebeln und Speck <sup>(Aa-I)</sup>

€ 20,5

Hausgemachte Gnocchi in Pistazien Pesto und Garnelen <sup>(Aa-G-Hc)</sup>

€ 22,5

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

€ 18,5

Lammkotelett in Senfsauce mit Keniabohnen und Bratkartoffeln <sup>(Aa-G-I)</sup>

€ 32

Angus Rinder-Entrecôte (300 gr)  
mit frischen Pfifferlingen und Kräutern, dazu Kartoffelgratin <sup>(G)</sup>

€ 36,5

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

€ 29