



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Hokaiido Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, € 8,80
kaltgepresstem Kürbiskernöl und gebratener Jakobsmuschel
- Formaggio di capra su carpaccio di barbabietole € 14,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio
mit Brombeer Vinaigrette, Rucola und gerösteten Walnüssen
- Conchiglie con ragù di pesce, vongole e cozze € 16,50
Conchiglie (Pasta in Muschelform) mit Fischragout, Venusmuscheln
und Miesmuscheln, tomatisiert
- Ravioli di funghi porcini con crema di funghi € 16,50
Hausgemachte Steinpilz Ravioli mit Lauchzwiebeln
und Herbstpilzen alla Creme
- Guazzetto di cozze „della casa“ € 16,00
Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses
- Filetto di branzino su risotto mantecato ai funghi misti € 26,50
Wolfsbarschfilet in Thymianbutter gebraten an Weißwein -
Sauce, mit Herbstpilz Risotto und wildem Broccoli
- Variatione d'agnello con Peperonata e spinaci € 26,50
Variation vom Lammfilet und Lammkotelette vom Grill
mit Spinat – Paprikagemüse, Chiantijus und Kartoffelgratin
- Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark € 8,00
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 8,00
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

Warmes Schokoladensoufflé auf Gewürz - Zwetschgen - € 9,50
Kompott und Mascarpone - Tonkabohnen Eis

Dessertvariation "Bellavista" € 10,50

Ziegenkäse mit karamellisierten Feigen Chutney, € 13,50
Balsamico und Walnuss Krokant

>>> Wir machen Betriebsferien => 02. November - 10. Dezember 2021 <<<