



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Krustentiersuppe mit Sahnehaube und Flußkrebse € 12,50
- Burrata su ragù di pomodorini con prosciutto di Parma** € 19,50
Burrata (cremige Mozzarella aus Apulien) auf Tomatenragout,
mit Rucola, Parmaschinken und Basilikumpesto
- Spaghetti con gamberoni al pomodoro e basilico** € 23,50
Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch
in Basilikum - Tomatensauce
- Ravioli di funghi porcini con crema di funghi** € 23,50
Hausgemachte Steinpilz Ravioli mit „Pancetta“ Speck,
Lauchzwiebeln und Mischpilzen in leichter Parmesancreme
- Filetto di scorfano „alla ghiotta“ con salsa di pomodoro** € 29,50
Rotbarschfilet geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern,
Tomaten, taggia Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot
- Gambero e branzino su letto di bietole e patate** € 32,50
Duett von der Riesengarnele und Wolfsbarsch gebraten
auf mediterranem Kartoffel - Mangoldgemüse, Salsa verde
- Fegato di vitello con broccoli e purea di patate** € 30,50
Milch - Kalbsleber (Peter's Farm) in Salbeibutter gebraten mit Apfel –
Pinienkern - Gewürz Kalbsjus, wildem Brokkoli und Kartoffelpüree
- Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark € 9,50
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 9,80
gefüllt und Schokoladensauce überzogen
- „Semifreddo Torroncino“ affogato € 9,50
Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt
- Himbeer – Tiramisu im Glas serviert € 9,80
- Dreierlei von der Himbeere... € 14,80
Himbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Himbeermark, Himbeer Sorbet



AKTUELLE WOCHENKARTE

Karamellisierte Ziegenkäse mit Feigen Chutney
Balsamico und Walnuss Krokant

€ 15,50