



AKTUELLE WOCHENKARTE

Karotten Ingwersüppchen mit Lachsstreifen, Kürbiskernen und Shisokresse	€ 10,80
Tartaro di tonno con insalata di arance Tatar vom Thunfisch auf sizilianischem Orangen - Fenchel Salat	€ 18,80
Spaghetti con gamberoni al pomodoro e basilico Spaghetti mit Garnelen, Kirschtomaten und Knoblauch in Basilikum - Tomatensauce	€ 23,50
Tagliatelle "Lamborghini" con finferli e prosciutto crudo Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Scheiben vom Parmaschinken „Riserva“ und schwarzem Pfeffer	€ 23,50
Medaglioni di coda di rospo e calamari alla Livornesec Medaillons vom Seeteufel und Calamari mit Taggiasche - Oliven und Kapern in Basilikum Tomatensauce geschmort, Salat und Brot	€ 33,50
Bistecca di tonno con salsa all'arancia e finocchio Thunfischfilet im Sesammantel kurz angebraten an Orangen - Pfeffersauce auf cremigen Fenchelpüree	€ 32,50
Costoletta di maiale <i>Duroc</i> con finferli e fagiolini Kotelette vom <i>Duroc</i> Landschwein (Bio Schwein vergleichbar) mit Salbei - Brandy Jus, gebratenen Pfifferlingen, grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	€ 31,50
Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark	€ 9,50
„Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme gefüllt und Schokoladensauce überzogen	€ 9,80
„Semifreddo Torroncino“ affogato Eis - Parfait von Honig – Nougat und Haselnuss in Espresso getränkt	€ 9,50
Crème brûlée mit Pfirsichkompott und Himbeer Sorbet	€ 12,50



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Dreierlei von der Himbeere... € 14,80
Himbeer-Tiramisu im Glas, Panna cotta mit Himbeermark, Himbeer Sorbet
- Karamellisierter Ziegenkäse mit Pfirsichkompott € 15,50
Balsamico und Walnuss Krokant