



AKTUELLE WOCHENKARTE

Karotten Ingwersüppchen mit Lachsstreifen, Kürbiskernen € 10,80
und Shisokresse

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

Gnocchi al tartufo e formaggio di capra con finferli € 23,50
Hausgemachte Gnocchi mit Ziegenkäse – Trüffel gefüllt,
mit geschwenkten Pfifferlingen und Spinat in Parmesancreme

Pesce spada "alla ghiotta" con salsa di pomodoro € 31,50
Schwertfisch geschmort in einer Salsa aus gehackten Kapern,
Tomaten, taggia Oliven und Kartoffeln, dazu Salat und Brot

Filetto di pesce „Tilapia“ al limone con zucchini e patate € 29,50
Filet vom gebratenen Buntbarsch in „Amalfi“
Zitronensauce mit Rucola an Zucchini - Kartoffelstampf

Costoletta di maiale *Duroc* con finferli e fagiolini € 31,50
Kotelette vom *Duroc* Landschwein (Bio Schwein vergleichbar) mit
Salbei - Brandy Jus, gebratenen Pfifferlingen, grünen
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

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

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