

• DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT •

Crema di zucca con gamberetto e semi di zucca *I, B*

Kürbiscremesuppe | Garnele | Kürbiskerne
Pumpkin cream soup | shrimp | pumpkin seeds
9,50 €

Tatar di manzo su carpaccio di zucca con uova di quaglia *C*

Rindertatar | Kürbiscarpaccio | Wachtelei
Beef tatar | Pumpkin carpaccio | Quail egg
15,00 €

Risotto con porcini e taleggio *G, L*

Risotto | Steinpilze | Taleggio
Risotto | Porcini mushrooms | Taleggio
16,00 €

Penne con salsiccia e pomodori secchi *A1, L*

Penne | Salsiccia | getrocknete Tomaten
Penne | Salsiccia | dried tomatoes
12,50 €

Pepata di cozze *N, I, L*

Miesmuscheln | Tomaten oder Weißweinsud
Mussels | tomatoes or white wine stock
11,00 €

Rombo al vino bianco *D, I, L*

Steinbuttfilet | Kirschtomaten | Weißweinsauce | Kräuter |
Blattspinat | Rosmarinkartoffeln
Turbot fillet | cherry tomatoes | white wine sauce | herbs |
leaf spinach | rosemary potatoes
26,50 €

Agnello con fagioli e puré di patate *D, G*

Lammfilet | Bohnen | Kartoffelpüree | Rotweinsauce
Lamb filet | beans | mashed potatoes | red wine sauce
23,00 €

Filetto di vitello con porcini *G, I*

Kalbsfilet | Steinpilze | Gemüse | Rosmarinkartoffeln
Veal filet | porcini | vegetables | rosemary potatoes
25,00 €

Frutti di bosco e mascarpone *G*

Mascarponecreme | Waldbeeren
Mascarpone cream | Wild berries
6,50 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.