

Monatskarte

Vorspeisen

Crema di pomodoro 

Tomatensuppe | Marsala (Likörwein)
tomato soup | marsala (liqueur wine)

7

Pera gratinata 

Gratinierter Ziegenkäse & gratinierte Birne | Honig
baked goat cheese & baked pear | honey

12

Carpaccio d'anatra

Geräucherte Entenbrust-Carpaccio | Zartbitter-Schokoraspe |
Salat-Bouquet | Cranberry-Vinaigrette
smoked duck breast carpaccio | grated dark chocolate |
salad bouquet | cranberry vinaigrette

18

Hauptspeisen

Casarecci gorgonzola 

Kurze handgedrehte Nudeln | Gorgonzola | Birne | Pistazien
short hand twisted noodles | gorgonzola | pear | pistachios

15

Tagliatelle al salmone

Schwarze Bandnudeln | Lachs | Kapern | Kirschtomaten | Oliven | pikant
black ribbon pasta | salmon | capers | cherry tomatoes | olives | spicy

16

Spaghetti carciofi 

Artischocken | Minze | Knoblauch | hauseigenes Olivenöl | geröstete Semmelbrösel
artichokes | mint | garlic | homemade olive oil | toasted bread crumbs

16

Stiens filetto

200g Black Angus Rinderfilet aus der Region vom Grill | Rosmarin-Drilling-Kartoffeln
200g tenderloin (regional cultivation) beef from the grill | roasted baby potatoes with rosemary

34

Dessert

Tortina 

Schoko-Soufle | Vanille-Tonkabohnen-Creme
chocolate souffle | vanilla-tonkabean-cream

10

Gerne bieten wir Ihnen auch Degustationsmenüs an.