


## Wochenkarte 15.02.2018

### Antipasti - Vorspeisen



Meeresfrüchte-Salat mit Kartoffeln und Kenia-Bohnen	14,50
Avocado-Salat mit Flusskrebsen auf Kürbis-Carpaccio	13,50
Wildfang-Gambas im Tempura-Teig auf rote Beete Creme	13,50
Grüner Spargel-Salat mit Garnelen	14,50
Oktopus vom Grill auf gebratenen Artischocken mit Knoblauch und Rosmarin	13,50
Lachstatar auf Gurkencarpaccio	13,50
Hummercremesuppe mit Creme Fraiche und Zucchini-Würfeln	8,50

### Pasta - Nudelgerichte

Linguine mit Meeresfrüchte	14,50
Strozzapreti mit Salsiccia	13,50
Risotto mit gemischten Waldpilzen	13,50
Hausgemachte Tagliatelle mit Spargel und Hummer	18,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kalbsfleisch in Butter-Salbei-Sauce	13,50

### Pesce Fresco - Frische Fische

Gemischter gegrillter Fischteller	28,00
Knurrhahn-Filet mit Artischocken & Wildreis	24,00
Baby Lotte à la Provencale	26,00
Goldbrasse in Salzkruste - 1kg Plus "für 2 Personen"	59,00

### Carne - Fleischgerichte

Rinder-Tagliata vom Grill mit Rucola & Provolone Käse	26,00
Kalbsnieren in Cognac-Sauce mit Artischocken & Kartoffeln	26,00
Lammkoteletts mit Knoblauch & Rosmarin	26,00

### Dessert - Nachspeisen

Hausgemachte Schocko-Batida-Parfait	8,00
Hausgemachtes Profiterols gefüllt mit Vanille und Schocko Creme	8,00
Variatione di Panna Cotta	8,00
Gebackene Erdbeeren mit Zucker, Zimt & Vanille-Eis	8,00