


## Wochenkarte ab 04.07.2018

### Antipasti - Vorspeisen



Hummersalat mit Keniabohnen und Kartoffeln "lauwarm serviert"	18,00
Gebratener Oktopus mit Kartoffeln & gebratenen Pfifferlingen „leicht scharf angebraten“	14,50
Marinierter Lachs mit Orangen auf Fenchel-Salat	13,50
Steinpilze vom Grill auf Rucola-Salat mit gehobelten Parmesan	16,50
Thunfisch-Tataki in Sesamkruste auf Mango-Kompott und Soja-Sauce	16,50
Frische Büffel-Burrata auf scharf angebratene Dattel-Tomaten mit Knoblauch	13,50
Avocado-Salat auf roter Bete mit Flusskrebse, Zuckerschoten und mit geräuchertem Lachs	13,50
Hummer-Creme-Suppe mit Zucchini-Streifen	8,00

### Pasta - Nudelgerichte

Linguine mit Venusmuscheln	13,50
Spaghetti alla chitarra mit Hummer	17,50
Tagliatelle mit Filetspitzen und Pfifferlinge	16,50
Hausgemachte Scialatelli mit Salsiccia und Rapsblüten	13,50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Seeteufel in Butter-Thymian-Sauce	13,50
Gratinierte Cannelloni gefüllt mit Spargel, San Daniele Schinken und frischem Sommertrüffel	12,50

### Pesce Fresco - Frische Fische

Gemischter Fischteller vom Grill mit mediterranem Gemüse	22,00
Gegrilltes Lachs-Filet mit grünem Spargel und Sauce-Hollandaise	22,00
Wolfsbarsch-Filet im Zucchini-Mantel auf Basilikum-Pesto und Kirsch-Tomaten	26,00

### Carne - Fleischgerichte

Kalbs-Filet mit Pfifferlinge	29,00
Lammkrone in Kräuter-Kruste in Rotwein-Sauce	26,00
Argentinische Lende mit Steinpilze, Knoblauch, Olivenöl und einen Hauch Peperoncino	24,00
Kaninchen nach Ischitanischer Art mit Kartoffelpüree, Thymian und Oliven	22,00

### Dessert - Nachspeisen

Flammierte Feigen mit Vanille-Eis	8,00
Ananas-Törtchen gefüllt mit Zitronen-Eis	8,00
Duetto aus Mousse au Chocolat auf Kirsch-Kompott	8,00
Flammierte Kirschen in Rotweinsauce mit Amarena-Eis	8,00