

Wochenkarte ab 23. Mai 2018

Antipasti - Vorspeisen

Gebratene Steinpilze auf Rucola und Parmesan	16,00
Seeteufel-Carpaccio mit Salat aus marinierten Pfifferlinge	13,50
Lachs-Tatar auf Gurken-Orangen-Carpaccio und Baby-Spinat	16,00
Frische Büffel Burrata auf lauwarme San Marzano Tomaten-Creme	13,50
Avocadosalat mit San Marzano Tomaten, Büffel-Mozzarella und San Daniele Schinken	13,50
Gegrillter Oktopus auf scharf angebratenen Artischocken mit Knoblauch und Rosmarin	14,50
Antipasto Misto aus Netzmelonen-Salat mit Krevetten und Mozzarella, einer gratinierten Jakobsmuschel, und grünem Spargel-Salat mit Roastbeef	15,00
Weißer Spargel in Butter-Sauce mit Salzkartoffeln und San Daniele Schinken	24,00
Hummer-Creme-Suppe mit Creme-Fraiche und Zucchini-Streifen	8,00
Spargel-Creme-Suppe mit Krevetten	8,00

Pasta - Nudelgerichte

Linguine mit Venusmuscheln	13,50
Tagliatelle mit Rinderfilet-Spitzen und Pfifferlinge	16,00
Risotto mit Steinpilze und schwarzem Sommertrüffel	22,00
Kartoffel-Gnocchi al Pesto Genovese mit Kartoffeln, Keniabohnen und Pinienkerne	13,50

Pesce Fresco - Frische Fische

St. Petersfisch mit Artischocken	26,00
Baby-Lotte in Wodka-Sauce mit grünem Spargel	26,00
Calamaretti al Pizzico in Tomatensauce mit Zwiebeln	24,00
Rosa gebratenes Thunfischsteak in Senf-Estragon-Sauce auf Champignons	28,00

Carne - Fleischgerichte

Truthahn-Tagliata mit gebratenen Steinpilze	22,00
Rinderlende vom Grill mit gebratenen Pfifferlinge	26,00
Lamm-Koteletts mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncino	24,00

Dessert - Nachspeisen

Erbeeren in Balsamico-Sauce	8,00
Hausgemachtes Blätterteig gefüllt mit Vanille-Creme und Mango	8,00
Hausgemachtes Semifreddo Catalana mit gerösteten Mandeln und Karamell	8,00