

Wochenkarte

Vorspeisen

Fischsuppe (scharf)	8,90
Jakobsmuscheln und Steinpilzen vom Grill auf Rucolasalat	14,90
Zweierlei Vorspeisen aus Rindercarpaccio und mariniertem Lachs auf diversem Blattsalat	13,90

Nudelgerichte

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen und Parmesan	12,90
Spaghetti Scoglio (mit frischen Meeresfrüchten)	15,90
Bandnudeln mit frischen Trüffeln und Parmesan	17,90
Frische Nudeln Steinpilzfüllung mit Butter und Salbei	12,90

Pesce-Fischspezialitäten

Lachsfilet vom Grill dazu Spinat und Kartoffeln	20,90
Wolfsbarsch und Riesengarnelen vom Grill dazu Bruschetta und Salat	22,90
Gemischter Fisch vom Grill dazu Spaghetti Alio Olio	22,90

Carne-Fleischspezialitäten

Kalbsfilet mit frischen Pfifferlingen dazu Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	22,90
Kalbsleber vom Grill "Tirola Art" (mit Röstzwiebeln) dazu Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90

Empfehlungsmenü

Antipasti

Edele Gemüsevariationen vom Büfett

Wolfsbarschfilet und Sepie vom Grill
dazu Blattspinat

oder

Kalbsrücken mit Pfifferlingrahmsauce
dazu Blattspinat

Panna Cotta (Italienischer Sahnenpudding mit Vanillie Geschmack
und Himbeeren) 34,90

Fl. Wein weiß 0,7 l.

Gavi di Gavi - Piemont 28,00

Rose Cadei Frati - Lago di Garda 32,00

Fl. Wein rot 0,7 l.

Primitivo - Apulien (Puglia) 20,00

Basrolo, Barbera D'Àsti - Piemont 32,00

Dessert

Tartufo Nero 6,50

Mango-Maracuja Sorbet 6,50

Zitronen Sekt Sorbet 6,90

Dreierlei Dessertkombinationen 8,90