

Wochenkarte

Vorspeise

<i>Steinpilzcreme – Suppe</i>	10,90
<i>Oktopussalat al Balsamico (warm)</i>	18,90
<i>Vitello Tonnato – gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsauce</i>	16,90
<i>Frische Muscheln (in Weißwein, Tomaten oder Pfeffersauce).</i>	17,90

Nudelgerichte

<i>Spaghetti Scoglio (mit frischen Meeresfrüchten)</i>	18,90
<i>Tagliatelle mit Frischem Lachs und Cherrytomaten</i>	18,90
<i>Bandnudeln mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Parmesan</i>	18,90
<i>Nudeln Steinpilzfüllung mit frischen Winter – Trüffel</i>	22,90

Pesce-Fischspezialitäten

<i>Doradefilet vom Grill</i> <i>dazu Spinat und Kartoffeln</i>	26,90
<i>Lachsfilet in Safrancremesauce oder vom Grill</i> <i>dazu Spinat und Kartoffeln</i>	27,90
<i>Wolfsbarsch und Riesengarnelen vom Grill</i> <i>dazu Bruschetta und Salat</i>	30,90
<i>Gemischter Fisch vom Grill dazu Spaghetti Alio Olio</i>	29,90

Carne-Fleischspezialitäten

<i>Schweinelende mit feiner grüner und roter Pfeffersauce</i> <i>dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	21,90
<i>Kalbsrücken mit Steinpilzen</i> <i>dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	29,90

Empfehlungsmenü

Zweierlei Vorspeise aus
Rindercarpaccio und mariniertem Lachs auf Blattsalat

*Wolfsbarsch in Safrancremesauce
dazu Spinat*

oder

*Kalbsrücken in feiner grüner und roter Pfeffersauce
dazu Spinat*

Dreierlei Dessertkombinationen

59,90

Fl. Wein weiß 0,75 L

Donnafugata „Anthilia“ Sicilien 30,00

Lugana Cadei Frati Lago di Garda (weiß oder rose). 38,00

Fl. Wein rot 0,75 L

Primitivo Puglia- Apulien 26,00

Donnafugata Sadara Sicilien (rosso) 30,00

Negroamaro IGP (Lu Ceppu) Puglia. 44,00