

Wochenkarte

Vorspeisen

Pfifferlingcreme-Suppe	7,50
Fischsuppe (scharf)	8,90
Frische Steinpilzen vom Grill auf Rucolasalat und Parmesan	13,90

Nudelgerichte

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Cherrytomaten und Parmesan	12,90
Fusilli mit Argentinischen Filetspitzen und Cognac	13,90
Bandnudeln mit frischen Steinpilzen, Cherrytomaten und Parmesan	14,90
Frische Nudeln Steinpilzfüllung in feiner Trüffelsauce	17,90

Pesce-Fischspezialitäten

Lachsfilet vom Grill dazu Spinat und Kartoffeln	20,90
Wolfsbarschfilet mit Steinpilzsauce dazu Spinat und Kartoffeln	22,90
Dreierlei Fisch vom Grill (Dorade, Scampi und Sepie) dazu Spaghetti Alio Olio	23,90

Carne-Fleischspezialitäten

Schweinelende mit frischen Pfifferlingen dazu Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	18,90
Arg. Roastbeef mit grüner Pfeffersauce dazu Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90

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 DOCG: - Piemont 28,00

Rose Cadei Frati - Lago di Garda 32,00

Fl. Wein rot 0,7 l.

Cabernet Sauvignon (Sizilien) 23,00

Primitivo - Apulien (Puglia) 20,00

Dessert

Tartufo Nero 6,50

Zitronen Sekt Sorbet 6,90