

Wochenkarte

Vorspeise

<i>Spargerlcreme-Suppe</i>	<i>9,90</i>
<i>Vitello Tonnato – gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsauce</i>	<i>17,90</i>
<i>Zweierlei Vorspeiseaus</i>	<i>18,90</i>
<i>Rindercarpaccio und mariniertem Lachs auf Blattsalat</i>	

Nudelgerichte

<i>Tagliatelle mit Fränkischem Spargelel, Parmaschinken u. Bärlauch</i>	<i>18,90</i>
<i>Nudeln Steinpilzfüllung mit frischen Trüffel</i>	<i>24,90</i>

Pesce-Fischspezialitäten

<i>Lachsfilet vom Grill mit Fränkischem Spargel</i>	<i>30,90</i>
<i>dazu Petersilienkartoffeln</i>	
<i>Steinbutt vom Grill</i>	<i>33,90</i>
<i>dazu Kartoffeln, edles Gemüse</i>	
<i>Gemischter Fisch vom Grill</i>	<i>33,90</i>
<i>dazu Spaghetti Alio Olio</i>	

Carne-Fleischspezialitäten

<i>Lammkeule (ohne Knochen) in Rotweinsauce</i>	<i>28,90</i>
<i>dazu Kartoffeln, edles Gemüse</i>	
<i>Arg. Rinderfiletspitzen an feiner grüner Pfeffersauce</i>	<i>34,90</i>
<i>dazu Kartoffeln, edles Gemüse</i>	

Empfehlungsmenü

Antipasti

Edle Gemüsevariationen vom Büffet

Wolfsbarschfilet Gratinert

dazu Rosmarinkartoffeln, edles Gemüse

oder

Arg. Rinderfiletspitzen mit grüne Pfeffersauce

dazu Rosmarinkartoffel, edles Gemüse

*Panna Cotta (Italienischer Sahnepudding mit Vanille
Geschmack und Himbeeren)*

59,00

Fl. Wein weiß 0,75 L

Donnafugata „Anthilia“ Sicilien

34,00

Lugana Cadei Frati Lago di Garda (wieß oder rose)

42,00

Fl. Wein rot 0,75 L

Verso Rosso – Salento

24,00

Primitivo Puglia- Apulien

29,00

Negroamaro IGP (Lu Ceppu) Puglia.

44,00