

Wochenkarte

Vorspeise

<i>Fischsuppe (scharf)</i>	13,90
<i>Vitello Tonnato – gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsauce</i>	16,90
<i>Steinpilze vom Grill auf Rucolasalat und Parmesan</i>	18,90

Nudelgerichte

<i>Penne mit Seeteufel und Cherrytomaten</i>	18,90
<i>Spaghetti Scoglio (mit frischen Meeresfrüchten)</i>	19,90
<i>Fusilli mit Argentinischen Filetspitzen und Cognac</i>	19,90
<i>Tagliatelle mit Steinpilzen, Cherrytomaten und Parmesan</i>	18,90
<i>Nudeln Steinpilzfüllung mit frischen Trüffel</i>	24,90

Pesce-Fischspezialitäten

<i>Wolfbarschfilet vom Grill</i>	29,90
<i>dazu Gemüse und Kartoffeln</i>	
<i>Seeteufel in Safrancremesauce mit Krabben</i>	30,90
<i>dazu Gemüse und Kartoffeln</i>	
<i>Gemischter Fisch vom Grill</i>	31,90
<i>dazu Spaghetti Alio Olio</i>	

Carne-Fleischspezialitäten

<i>Schweinelende an feiner grüner Pfeffersauce</i>	25,90
<i>dazu Gemüse und Kartoffeln</i>	
<i>Entenbrust in Barolosauce</i>	28,90
<i>dazu Gemüse und Kartoffeln</i>	

Fl. Wein weiß 0,75 L

<i>Donnafugata „Anthilia“ Sicilien</i>	<i>34,00</i>
<i>Lugana Cadei Frati Lago di Garda (weis oder rose).</i>	<i>39,00</i>

Fl. Wein rot 0,75 L

<i>Primitivo Puglia- Apulien</i>	<i>28,00</i>
<i>Verso Rosso Salento</i>	<i>34,00</i>
<i>Negroamaro IGP (Lu Ceppu) Puglia.</i>	<i>44,00</i>