

Heute zu Empfehlen

*Frische Fischsuppe mit Bruschetta	12,50 €
*Feldsalat mit gebratenen Kalbsleberstreifen	9,50 €
*Garnelen aus dem Ofen mit scharfem Knoblauchöl & Weißbrot	10,50 €
*Birne-geräuchertem Entenbrust-Carpaccio mit gebratener Scamorza	12,50 €
*Bruschette miste (Tomatenwürfel, Steinpilzen & Mozzarella)	5,20 €
*Carpaccio di Tonno, (Thunfisch) auf Rucolabett	12,50 €
*Muscheln Marinara oder in Weißweinsauce	13,80 €
*Rote-Bete, Avocado-Carpaccio mit Flußkrebse al Sambuca	13,80 €
*Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino, Lamm, Keniabohnen & Speck	11,50 €
*Risotto mit Steinpilzen, Rucola & Parmesan	11,50 €
*Spaghettini aus dem Parmesanlaib mit fr. Pfifferlingen, knusprigem Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.)	Port. 15,50 €
*Seeteufel al Cartoccio mit Shrimps, Muscheln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Peperoncino, Spaghetti Aglio & Olio und Salat	22,50 €
*Fischplatte alla Mediterranea mit Spaghetti Aglio & Olio und Salat	22,50 €
*Thunfischfilet "rosa" mit Süßkartoffelnkruste, Sesam, Granatapfelsauce, Rosmarinkartoffeln & Salat	21,50 €
*Kabeljaufilet mit Pinienkernen, Spaghetti Aglio e Olio & Salat	19,50 €
*Wolfsbarsch "gegrillt" mit Gemüse und Bratkartoffeln	20,50 €
*Arg. Rinderfilet mit Balsamicojus, Walnüssen und fritierte Rucola Rosmarinkartoffeln & Feldsalat	26,50 €
*Lammkoteletts in Kräuterdunst auf Kartoffeln-Olivenbett und Gemüse	24,50 €
*Gänsebraten (Keule & Brust) mit Rotkohl und Knödeln	22,80 €
*Hirschmedaillon mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Bandnudeln & Feldsalat	22,50 €
*Arg. Ribeyesteak mit Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln & Feldsalat	22,50 €
*2017 Grillo, Barone Bernaj (Sizilien)	0,2 l 5,50 €
*2014 Negroamaro, Torleanzi (Apulien)	0,2 l 5,50 €

