

Speisekarte

*Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Garnelenspieß		7,50 €	
*Frische Fischsuppe mit Bruschetta		13,80 €	
*Garnelen aus dem Ofen mit scharfem Knoblauchöl & Weißbrot		11,50 €	
*Bruschette miste (Tomatenwürfel, Steinpilzen & Mozzarella)		5,80 €	
*Feldsalat mit gebratenen Kalbsleberstreifen		11,50 €	
*Süß-Kartoffelcarpaccio mit Steinpilzen & Garnelen		15,80 €	
*Rucolasalat mit Lammkoteletts, Parmesanspäne & Pfifferlingen		16,50 €	
*Muscheln Marinara oder in Weißweinsauce		16,50 €	
*Rotebetecarpaccio mit gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln		15,50 €	
*Pappardelle mit Rehragout & Waldpilzen		15,50 €	
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit fr. Steinpilzen, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.)	Port.	17,50 €	
*Duett von Riesengarnelen & Steinbuttfilet mit Spaghetti Aglio Olio & Salat		27,50 €	
*Thunfischfilet "rosa" in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat		25,50 €	
*Dorade aus dem Ofen mit Gemüse & Bratkartoffeln		25,50 €	
*Seeteufel-Garnelen-Zitronengrasspieß mit Spaghetti Aglio & Olio & Salat		27,50 €	
*Arg. Rinderfilet mit fr. Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat		31,50 €	
*Reh-Ragout mit Waldpilzen, Bandnudeln & Feldsalat		24,50 €	
*Lammkrone in Kräutersauce mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln		26,50 €	
*Kalbsstielfkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat		26,50 €	
*Piccata Milanese (Kalbsschnitzel in Parmesanpanade) mit Spaghetti Napoli & Feldsalat		25,50 €	
*2021	Weißburgunder Eisacktaler (Südtirol)	0,2 l	6,00 €
*2019	Cabernet-Sauvignon De Stefani (Venezien)	0,2 l	6,50 €