

Speisekarte

*Kürbiscremesuppe mit Feigen & Amaretto	6,50 €
*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 €
*Muscheln Marinara oder in Weißweinsauce	15,50 €
*Frische Feigen mit Parma-Schinken	13,50 €
*Rotebetecarpaccio mit gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln	15,50 €
*Tagliolini mit fr.Steinpilzen in Trüffelduft	14,50 €
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit fr.Pfifferlingen, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.)	Port. 16,50 €
*Fritto Misto mit Pommes & Salat	21,50 €
*Fischplatte alla Mediterranea mit Spaghetti Aglio & Olio und Salat	28,50 €
*Thunfischfilet“rosa“ in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat	25,50 €
*Dorade aus dem Ofen mit Gemüse & Bratkartoffeln	25,50 €
*Seeteufeln al Cartoccio mit Shrimps, Muscheln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Peperoncino, Spaghetti Aglio & Olio und Salat	27,50 €
*Arg. Rinderfilet mit fr.Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat	31,50 €
*Lammkrone in Kräutersauce mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln	26,50 €
*Kalbsstiellkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	26,50 €
*Reh-Ragout mit fr.Pfifferlingen, Bandnudeln & Feldsalat	22,50 €
*Piccata Milanese (Kalbsschnitzel in Parmesanpanade) mit Spaghetti Napoli & Feldsalat	25,50 €
*2022	Soave Classico Le Mandolare (Veneto) 0,2 l 6,00 €
*2015	Cabernet-Sauvignon Firriato (Sizilien) 0,2 l 6,50 €