

Saisonkarte

Vorspeise

Feine Kastaniensuppe mit gerösteten Brotwürfeln	7,50€
Gebratener lauwarmer Ziegenkäse in Mandelkruste auf Kürbispüree mit Trauben und Honigdressing	12,50€
Dicke Bohnenpüree mit Barolo-Salami auf gebratenem Eisbergsalat	11,50€
Gebratene Steinpilze auf Kürbis-Carpaccio mit Salatherzen und Robbiolakäse	12,50€

Hauptspeise

Steinpilzpizza mit Mascarpone-Trüffelkäse, Garnelen, Cherrytomaten, frischem Thymian & Waldhonig	15,00€
Dreieckige Rote-Beete-Nudeln gefüllt mit Ziegenkäse & Honig in gebratener Steinpilzsoße mit Zucchini, Knoblauch & Thymian	14,50€
Quadroni-Nudeln gefüllt mit Kürbis, Ingwer & Orangen in Butter geschwenkt und geraspelttem Parmesan	14,50€
Gebratene Rochenflügel nach mediterraner Art mit Miesmuscheln, schwarzen Oliven, Kapern, Cherrytomaten, dazu einen Beilagensalat	22,00€
Meereschen-Roulade in der Folie mit Fenchel, Cherrytomaten & Oliven gegart	21,50€
Kalbsbäckchen in Merlot Soße mit gratinierten Kartoffelpüreealer	23,00€
Rinderfilet mit Steinpilzsoße und Trüffelkäse auf gebratenen Polentastäbchen	27,50€

Dessert

Kastanien-Parfait auf Zwetschgencremesoße	7,50€
Tortino di Cioccolato (Schokoladensoufflé) auf Orangencarpaccio & Vanilleeis	7,80€

Weinempfehlung

Weisswein

Santa Barbara/ Italien

„Pignocco“

2016er Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC .	0,1l	3,20€
Verdicchio (trocken)	0,2l	6,10€
	0,75l	21,50€

Rotwein

Apulien/ Italien

„Neprica“

2014er Tormaresca Neprica Puglia IGT	0,1l	3,20€
Negroamaro, Primitivo & Cabernet (trocken)	0,2l	6,10€
	0,75l	21,50€