

## Saisonkarte

### Vorspeise

<b>Feine Steckrübensuppe</b> mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen & Minze	<b>7,50 €</b>
<b>Rinderkutteln</b> auf Kartoffelcreme mit geröstetem Knoblauchbrot	<b>7,80 €</b>
<b>Gebratene Quinoapuffer</b> auf Schwarzwurzelcreme & Paprikawürfel	<b>12,00 €</b>
<b>Thunfischtatar</b> auf Fenchel-Orangentaler	<b>13,50 €</b>

### Hauptspeise

<b>Pizza</b> mit Ziegenkäsecreme, Peperonisalami, Zucchini, Lardo & Cherrytomaten	<b>14,50 €</b>
<b>Sombreri-Nudeln</b> gefüllt mit Bärlauch & Parmesan DOP geschwenkt in Auberginenwürfel & Cherrytomaten	<b>14,50 €</b>
<b>Frische Paccheri-Nudeln</b> mit Lammragout & Pecorinokäse	<b>14,00 €</b>
<b>Sauté von Tintenfisch nach Apulischer Art</b> mit geröstetem Knoblauchbrot	<b>18,50 €</b>
<b>Gebratenes Kabeljaufilet auf violetten Kartoffelalern</b> mit Erbsencreme und Radieschen	<b>20,50 €</b>
<b>Ossobuco von der Kalbshaxe</b> in Tomatensoße geschmort mit Parmesanrisotto	<b>20,50 €</b>
<b>Rinderfilet in Marsala-Trüffelsoße</b> mit Bärlauchtagliatelle	<b>27,50 €</b>

### Dessert

<b>Schokoladenrolle</b> mit Orangenscheiben & Erdbeereis	<b>7,50 €</b>
<b>Semi freddo</b> mit Nuss-Krokant und Erdbeersoße	<b>7,50 €</b>

### Weinempfehlung

#### Weißwein

Sizilien/ Italien

„Roccaperciata“

<b>2016er Roccaperciata IGT</b>	0,1l	<b>3,20 €</b>
Inzolia & Chardonnay (trocken)	0,2l	<b>6,10 €</b>
	0,75l	<b>21,50 €</b>

#### Rotwein

Piemont/ Italien

„Cascina Bruni“

<b>2012er Barbera d' Alba Superior DOC</b>	0,1l	<b>3,20 €</b>
(trocken)	0,2l	<b>6,10 €</b>
	0,75l	<b>21,50 €</b>