

Saisonkarte

Vorspeise

Gazpacho (kalte Suppe) vom grünen Spargel mit gebratener Garnele	7,00 €
Seeteufel Carpaccio mit Spargel in Orangen-Zitronensoße	12,50 €
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel	12,80 €
Apulische Burrata mit Friselle, Strauchtomaten & Oregano	12,00 €

Hauptspeise

Spargelpizza mit Ricottacreme, grünem Spargel, Lachsfilet, Radicchio & Cherrytomaten	14,50 €
Tortelloni gefüllt mit Krebsfleisch, dazu gebratene Artischocken, Pancetta & Cherrytomaten in einer Zitronen-Pestosoße	14,50 €
Cavatelli Nudeln in einer leichten Cherrytomatensoße, mit Garnelen, getrockneten Tomaten & grünem Spargel	14,00 €
Gefüllte Calamari geschmort in einer leichten Tomatensoße mit gebratenen Zucchininudeln	19,50 €
Gebratene Seezunge in Proseccosoße mit grünem Spargel Cherrytomaten & Kapernäpfel	27,50 €
Gegrilltes Spanferkelkotelett in Rosmarin-Knoblauchduft auf gratinierte Ziegenkäse-Rhabarber-Kartoffeltaler	18,50 €
Geschmorte Kaninchenkeule mit grünem Spargel, Oliven, Cherrytomaten & Kartoffeln	18,50 €

Dessert

Waldmeister-Wasabi-Parfait mit Ananaskompott	7,80 €
Erdbeer-Obstsalatküchlein mit Joghurteis & Kiwisoße	7,80 €

Weinempfehlung

Weißwein

Italien/ Venedig

„Sacchetto“

2017er Sacchetto Bianchetto Sauvignon Blanc IGT	0,1l	3,20 €
Sauvignon Blanc (trocken)	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €

Rosewein

Spanien/ Venedig

2017er „Pinuaga Rose“

2014er Vino de la Tierra de Castilla	0,1l	3,20 €
Tempranillo & Garnacha (trocken)	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €

Rotwein

Italien/ Venedig

„Sacchetto Il Satiro“

2016er Cabernet Sauvignon IGT	0,1l	3,20 €
(trocken)	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €