

# Saisonkarte

## Vorspeise

<b>Feine Kastaniencremesuppe</b> mit geröstetem Weißbrot	7,80 €
<b>Dicke Bohnenpüree</b> mit geröstetem Knoblauchbrot & gebratenem Gemüse nach Apulischer Art	8,50 €
<b>Muskatkürbisröllchen</b> mit Ziegenkäse gefüllt, auf Balsamicocreme marinierten Trauben & zerbröseltem Amarettokeks	11,80 €
<b>Gebratene Fasanenbrust</b> mit Rote Beete auf Apfelcarpaccio & Granatapfeldressing	13,50 €

## Hauptspeise

<b>Steinpilzpizza</b> mit Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Lardo, Knoblauch, Walnüssen, Cherrytomaten & Waldhonig	15,00 €
<b>Riesen Tortelloni</b> mit Wildschwein & Maronen gefüllt, dazu gebratenen Steinpilzen & Knoblauch, in getrockneten Tomaten & Wirsing geschwenkt	14,50 €
<b>Spaghetti</b> mit frischen Meeresfrüchten mit Cherrytomaten, Knoblauch & Peperoncino in Weißweinsoße	16,50 €
<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b> auf Kichererbsen-Kartoffelpüreealer in einer leichten Cherrytomaten-Knoblauchsoße verfeinert mit frischem Thymian	22,50 €
<b>Gebratene Seezunge</b> in Pernod-Safransoße dazu frischer Blattspinat & Salzkartoffeln	27,50 €
<b>Gebratenes Kalbskotelett</b> in Steinpilzsoße, mit Artischocken & Caponata-Wirsingtaler	27,00 €
<b>Geschmorte Kalbshaxe Ossobuco</b> in Tomatensoße, mit Paprika & schwarzen Oliven auf Trüffelpolenta	21,50 €

## Dessert

<b>Kastanien-Honig-Parfait</b> mit Walnüssen & Trauben	7,80 €
<b>Karamellisiertes Quittenmousse</b> auf Zimtcreme & Vanilleeis	7,80 €

## Weinempfehlung

### Weißwein

Italien/ Venedig

„Cantina Valpantena“

**2017er Pergolino Bianco**

Garganeca, Trebbiano, Chardonnay (trocken)

0,1l	3,20 €
0,2l	6,10 €
0,75l	21,50 €

### Rotwein

Spanien

„Pinuaga Nature Bio“

**2015er Vino de la Tierra de Castilla**

Tempranillo (trocken)

0,1l	3,20 €
0,2l	6,10 €
0,75l	21,50 €