

Saisonkarte

Vorspeise

Apulische Büffelburrata auf Carpaccio von Rote-Beete mit geräuchertem Lachs & Basilicopesto	12,50 €
Oktopus-Carpaccio mit Fencheljulienne, Orangen & Minze in Zitronen-Passionsfruchtdressing	13,90 €
Vitello Tonnato mit Karpernäpfeln	12,80 €

Hauptspeise

Pfifferlingspizza mit Tomatensahnesoße, Mozzarella, Salsiccia, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven, Knoblauch und frischen Pfifferlingen	14,50 €
Tortellacci gefüllt mit Pecorino, Minze & Zitrone mit Zucchini & Shrimps in Vodka-Orangensoße geschwenkt	14,50 €
Pappardelle mit frischen Pfifferlingen, rohem Schinken & Cherrytomaten, geschwenkt in Safran-Büffelcreme	14,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf einem Zitronenrisottobett	22,50 €
Gegrillte Fischplatte mit Garnelen, Thunfischsteak, Seeteufel & Calamari dazu einen Beilagensalat	25,50 €
Kalbsröllchen gefüllt mit Trüffelkäse, Aubergine, getrockneten Tomaten & Rucola in Cherrytomatensoße, mit Carponata-Zucchinitaler	21,50 €
Gebratenes Kalbskotelett mit Pfifferlingen in Chianti Rotweinssoße dazu Kartoffelspalten	27,00 €

Dessert

Orangen-Pistazien-Ricotta-Taler auf Erdbeercarpaccio mit Honigdressing	7,50 €
Ananasparfait auf Kiwisoße	7,80 €

Weinempfehlung

Weißwein

Venetien/ Italien

2018er Soave DOC Classico	0,1l	3,40 €
Bolla	0,2l	6,10 €
Garganega (trocken)	0,75l	21,50 €

Rosewein

Spanien

2017er „Pinuaga Rose“	0,1l	3,40 €
2017er Vino de la Tierra de Castilla	0,2l	6,10 €
Tempranillo & Garnacha (trocken)	0,75l	21,50 €

Rotwein

Campanien/ Italien

2015er Trigaio	0,1l	3,40 €
Feudi Di San Gregorio	0,2l	6,10 €
Aglianco (trocken)	0,75l	21,50 €