

Saisonkarte

Vorspeise

Feine Kastaniencremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	9,10 €
Gebratene Steinpilze mit Polentataler auf Kürbiscremespiegel	13,90 €
Gebratene Gänseleber mit Wirsing in Orangensoße auf Rotebeete-Carpaccio	13,50 €

Hauptspeise

Steinpilz Pizza mit Tomatensoße, Ziegenkäse, Salsiccia, Steinpilzen, Artischocken, Knoblauch und Thymian	16,00 €
Fagotto Nudeln (Große Nudelsäckchen) gefüllt mit Steinpilzen und Kastanien geschwenkt mit Steinpilzen, Artischocken und Knoblauch	16,50 €
Quadroni Nudeln gefüllt mit Kürbis, Garnelen und Ingwer in einer leichten Cherrytomatensoße mit Shrimps und Zucchini	16,00 €
Wolfsbarschfilet gerollt mit Kapern, schwarzen Oliven und Paprika auf Kichererbsen Püree	24,50 €
Gebratene Seezunge in Cherrytomatensoße mit Basilikum und als Beilage Salzkartoffelsalat	29,50 €
Gegrilltes Kalbs-Entrecote tranchiert (ca. 250 g) auf einer feinen Trüffelcremesoße mit gebratenem Polentastück	24,50 €
Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzen in Granatapfelsoße, dazu Fettuccine Nudeln	28,80 €

Dessert

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis auf heißer Waldbeerensoße	8,10 €
Crema Catalana mit karamellisierten Trauben	7,80 €

Weinempfehlung

Weißwein

Puglia / Apulien

Tormaresca

Paiara-Bianco Puglia IGT´19	0,1l	3,40 €
<i>Bombino-Chardonnay (trocken)</i>	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €

Rotwein

Puglia / Apulien

Tormaresca

Paiara-Rosso Puglia IGT´18	0,1l	3,40 €
<i>Negroamaro, Cabernet Sauvignon (trocken)</i>	0,2l	6,10 €
	0,75l	21,50 €