

Saisongarte

Vorspeise

Seeteufel Carpaccio mit frischen Erdbeeren in einer Estragon-Orangensoße	13,90 €
Kalbstatar in Mediterranisch Pesto und Senfdressing	14,50 €
Panierte Mini apulische Burrata auf gewürfelten Cherrytomaten, Fencheljulienne und Basilicopesto	13,00 €
Vitello Tonnato mit Kapernfrüchte	13,50 €

Hauptspeise

Pfifferlinge Pizza mit Mascarponesoße, Mozzarella käse, frischen Pfifferlingen, Schnittlauch, Cherrytomaten und frischem Lachsfilet	15,80 €
Tris di Tortelloni mit Pfifferling, Pecorino, Zitronen, Minze und Krutentieren Gefüllt in einer Weißweinssoße mit Garnelen, Zucchini und Cherrytomaten geschwenkt	15,50 €
Lumaconi Nudeln in Burratasoße mit Auberginen, Basilico und geriebenen apulischen Taralli keksen	15,00 €
Gegrillter Oktopus auf sommerlichem Panzanella-Taler mit Bio Olivenoil-Zitronendressing und Gurkencreme	24,50 €
Gebratenes Kabeljaufilet mit Kapperndressing auf Limonescheiben und gewürfelten Rosmarinkartoffeln	23,50 €
Tranchierte Kalbsröllchen gefüllt mit Parmaschinken, Rucola und Getrockneten Tomaten in Weißweinssoße geschwenkt mit Minze-Erbsenpüree	24,00 €
Gegrilltes Rinderfilet (ca. 250gr.) mit frischen Pfifferlingen in Brauner Soße geschwenkt auf Fettuccine	28,50 €

Dessert

Hausgemachtes Schokoladen-Trüffel-Küchlein mit Erdbeeren	7,80 €
Kaffe-Whisky-Parfait auf Aprikosencreme	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 €