

Saisonkarte

Vorspeise

Thunfisch- Tatar mit weißem und grünem Spargel auf Erdbeercarpaccio in Vinaigrette	15,50 €
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln	14,80 €
Ziegenkäse-Saltimbocca auf Rote-Bete-Salat und weißem Spargelcarpaccio	13,80 €

Hauptspeise

Spargelpizza mit Tomatensoße, Mozzarellakäse, Lachsfilet, grünem Spargel, Cherrytomaten und Ziegenkäsecreme	17,50 €
Pappardelle Nudeln mit Lachsfilet, grünem Spargel in Zitronen-Ricottasoße geschwenkt	16,80 €
Triangoli Nudeln mit Rhabarber- Spargel und Ziegenkäse gefüllt in leichter Cherrytomatensoße, Garnelen und Zucchini geschwenkt	16,80 €
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet in Safran- Orangensoße auf Kartoffelpüree und grünem Spargel	24,50 €
Gebratene Wolfsbarschfiletröllchen mit Spargel gefüllt in mediterraner Soße und Gemüse	25,50 €
Kanninchen nach Jägerart in leichter Tomatensoße geschmort mit Ofenkartoffeln	23,50 €
Gebackenes Spanferkelkarree auf Erbsenpüreetaler	24,50 €

Dessert

Minz- Parfait mit Erdbeersoße	8,10 €
Ananas- Carpaccio mit Erdbeeren und Zitroneneis	8,10 €

Weinempfehlung

Weißwein

Marche / Marken

Velenosi

Falerio dei Colli Ascolani DOC	0,1l	3,60 €
<i>Trebbiano, Passerina, Pecorino</i>	0,2l	6,70 €
	0,75l	23,00 €

Rotwein

Calabria / Kalabrien

Statti

I Gelsi Rosso IGT´19	0,1l	3,60 €
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Gaglioppo</i>	0,2l	6,70 €
	0,75l	23,00 €