

# Saisankarte

## Vorspeise

Feine hausgemachte <b>Bio- Kastaniencremesuppe</b> mit geröstetem Brotwürfeln	<b>9,50 €</b>
<b>Steinpilzen und Gemüse</b> in Tenpura auf Kürbiscremespiegel, Salatbad und Trüffelcreme	<b>14,50 €</b>
<b>Garnelen Carpaccio-Taler</b> mit Cocktailtomatenwürffeln und Mango in Limoncellodressing	<b>16,10 €</b>
<b>Gebratene Gänseleber</b> mit Orangen Salat-Taler auf Kürbis Carpaccio in Granatapfeloße und Balsamicocreme	<b>15,00 €</b>

## Hauptspeise

<b>Steinpilzpizza</b> mit Trüffelcreme, Mozzarellakäse, Steinpilzen, Schalotten und Kastanien Würffeln	<b>17,90 €</b>
<b>Risotto Mantecato</b> mit Kürbis, Radicchio, Walnüsse und Taleggiokäse	<b>15,80 €</b>
<b>Fagotti Nudeln</b> mit Reh, Steinpilzen und Kürbis gefüllt in Steinpilzen, Walnüssen, Burratacreme geschwenkt	<b>17,90 €</b>
<b>Gebratene Kabeljaufilet</b> mit Aromatisierte Brotkruste in einem Leichten Cocktail Tomatensoße mit Kappern, Oliven und Auberginenturm als Beilage	<b>25,80 €</b>
<b>Gebratene Oktopus</b> in Marsalasoße auf Kartoffelpüree und Mediterranische gemüse	<b>26,80 €</b>
<b>Kalbsröllchen</b> mit Gorgonzola gefüllt in Weißweinssoße, Steinpilzen Und Schalotten geschwenkt dazu Cavatelli Nudeln Gorgonzola e Radicchio	<b>27,50 €</b>
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b> in Chianti Rotweinssoße auf gratinierte Polentacreme	<b>28,50 €</b>

## Dessert

<b>Zimt- Parfait</b> mit Karamellisierte Trauben Honig und Amarettokäke	<b>8,90 €</b>
<b>Karamellisiert birne</b> in Rotweinsirup	<b>8,90 €</b>

## Weinempfehlung

### Weißwein

<i>Latium</i>	0,1l	<b>3,80 €</b>
<i>Cafarella</i>	0,2l	<b>6,90 €</b>
<b>Vitiano IGP '21</b> (Vermentino, Chardonnay) Trocken	0,75l	<b>23,00 €</b>

### Rotwein

<i>Latium</i>	0,1l	<b>3,80 €</b>
<i>Carafella</i>	0,2l	<b>6,90 €</b>
<b>Vitiano IGP' 19</b> (Merlot, Garbenet, Sangiovese) Trocken	0,75l	<b>23,00 €</b>