



Heute besonders zu empfehlen

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 400 | Gemischte Vorspeise Vegetariana für eine Person | 10,90€ |
| 401 | Rote Bete Carpaccio mit Burrata, Walnüssen, Rucola und Parmesanflocken | 13,50€ |
| 402 | Gebratener Mini Sepia (Tintenfisch) auf Rucolasalat serviert | 14,90€ |

Hausgemachte Nudelgerichte

- | | | |
|-----|--|--------|
| 403 | Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Parmesanflocken | 16,50€ |
| 404 | Spaghetti mit frischen Calamaretti und frischen Pfifferlingen nach „Art des Hauses „ | 18,90€ |
| 405 | Tortelloni gefüllt mit Ricotta u. Steinpilzen in einer cremigen Sommer-Trüffelsauce, Parmesan und Rucola | 19,50€ |



Suppen

- | | | |
|-----|------------------|-------|
| 406 | Lachs-Cremesuppe | 7,50€ |
|-----|------------------|-------|



Pizza

- | | | |
|-----|--|--------|
| 407 | Pizza mit Mozzarella, Pfifferlingen, Rucola und feinem Burrata | 15,50€ |
|-----|--|--------|

Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|--------|
| 408 | Meerwolfsfilet in Butter gebraten und auf einem Pfifferlingsbett serviert | 26,50€ |
| 409 | Thunfischfilet vom Grill verfeinert mit Basilikum und Cherrytomaten | 25,50€ |
| 410 | Zanderfilet in Butter gebraten mit frischen Pfifferlingen in einer Pommery-Senf Sauce | 23,90€ |

Fleischgerichte

- | | | |
|-----|---|--------|
| 411 | Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Mozzarella, Basilikum & auf einem Pfifferlingbett | 23,50€ |
| 412 | Schweinefilet mit Pflaumen und Walnüssen in einer feinen Marsalaweinsauce | 23,50€ |
| 413 | Kalbsleber in Butter gebraten mit Pfifferlingen und Zwiebeln | 23,90€ |

Alle Fleisch und Fischgerichte werden mit Salat, Kartoffeln und Gemüse serviert.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 414 | <u>Heute Dessert zu empfehlen: Profiteroles (Windbeutel)</u> | 6,90€ |
|-----|--|-------|

415 Wein-Empfehlung: Sauvignon Blanc IGT Eugenio Collavini-Friaul

100% Sauvignon Blanc. Er erinnert mit seinem samtigen Bouquet an Salbei, Holunder und Tomate.

Im Geschmack ist er rassig, mit viel Frucht und mineralischen Akzenten.

Fl 0,75 **24,00€**

