

Küchenempfehlung

Antipasti

<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen</i>	5,50
<i>Carpaccio vom Rind mit Steinpilze, Rucola und Parmesan</i>	14,50
<i>Entenbrust Carpaccio auf Feldsalat in Himbeervinaigrette</i>	12,50
<i>Calamari alla diavola (pikant) in Padella</i>	12,50
<i>Lachtatar auf Thunfischsauce</i>	14,50
<i>Triologie von Scampi, Polipo und Calamari</i>	18,50

Pasta

<i>Linguini mit Garnelen aglio, olio e peperoncino</i>	14,50
<i>Troccoli Al Capone (mit Rinderfiletstreifen pikant) aus dem Käselaiab</i>	14,50
<i>Tagliolini mit frischen Steinpilzen im Käselaiab geschwenkt</i>	16,50
<i>Kürbisrisotto mit Scampi</i>	16,50
<i>Risotto alla milanese</i>	12,50

Pesce

<i>Dorade 4-5er (frisch filetiert) vom Grill mit Salat serviert</i>	19,50
<i>Scampi (Riesengarnelen) in pikanter Kräutersauce</i>	24,50
<i>Seezunge (300g-400g) in Weißwein-Zitronensauce</i>	27,00
<i>Steinbutt auf Steinpilze serviert</i>	26,50

Carne

<i>Surf'n'Turf (Rinderfilet mit Garnelen)</i>	30,00
<i>Scaloppina vom Iberico mit frischen Steinpilzen</i>	18,50
<i>Lammfilet al Vino Rosso mit Preiselbeeren und Williamsbirne</i>	26,00
<i>Ossobuco mit Risotto alla milanese</i>	21,50
<i>Entenbrust in Kirsch-Rotweinsauce</i>	21,50

Auf Wunsch beraten wir Sie gerne zu weiteren Küchenempfehlungen.