

Suppe & Vorspeise

Cremesuppe von Curry & Rote Linsen
Spieß von der Hähnchenbrust - Croutons
14€

Avocado – Mango Ceviche
Limette – Koriander - Zwiebel
Chili Dip
Black Tiger Gamba im Tempura Teig
19€

Carpaccio trifft Trüffel
Rindercarpaccio – Rucola – frischer Trüffel
geriebener Parmesan
24€

Rote Beete Carpaccio
Wildkräutersalat
Wasabi Creme
gratinierten Ziegenkäse mit Thymianhonig
18€

Salat Mixta
Beilagen Salat – Balsamico Dressing - Croutons
6.50€

Winterliche Aperitif Empfehlung

Spritz von Blaubeerlikör – Eis – Winzer Sekt aufgefüllt
frische Blaubeeren & Minze
0,1l Glas
9€

Pasta & Vegetarisch

Pasta Trüffel

Spaghetti – Butterschaum
frisch gehobelter italienischer Winter Trüffel

27€

- mit rosa gebratenen Streifen vom Rinderfilet

37€

Pasta Filetto

Spaghetti – Frühlingslauch – getrocknete Tomaten
frische Pilze der Saison - Oliven – Streifen vom Rinderfilet -
in Knoblauch-Olivenöl

25€

Pasta Salmone

Tagliatelle – Lachs & Jakobsmuscheln
Porree – leichte Zitronensauce – Knusper Brokkoli

26€

Vegetarisch

Mediterraner Gemüsestrudel

Strudel gefüllt mit Grillgemüse – Schafskäse – frischen Blattspinat
Trüffel-Kartoffel-Gnocchi – kräftige Parmesansauce

22€

Aperitif Empfehlung

Conte Camillo Negroni

Campari – Gin – Wermut - Eis – frische Orange

12€

Hauptgang Fisch

Filet vom Steinbutt

*Steinbutt – Miso Risotto – Zuckerschoten – frischer Blattspinat
pikante Currysauce*

38€

Hauptgang Fleisch

Barbarie Entenbrust

*rosa gebratene Entenbrust
gebratene Schupfnudeln – Gemüse vom frischen Rosenkohl & Waldpilzen
kräftige Primitivo Jus*

38€

...unser Klassiker

Kalbsschnitzel in Pankopanade

*Zwei kleine Kalbsschnitzel – Parmesan-Pommes mit frischem Trüffel
Gemüse aus frischen Wald Pilzen & grünen Bohnen – Sauce Bernaise*

36€

Wein Empfehlung

Doppio Passo

Primitivo – Puglia

2021er – Italien

Aromen von Beeren – Kirschen & Waldfrüchten

0,2l Glas 9.90€ - 0,75l Fl.32,90€

Dessert

Affogato
Doppelter Espresso – Vanilleeis
8€

Sorbet des Tages
... fragen, Sie Ihre Servicekraft

Sorbet – frische Früchte der Saison – frische Minze
...mit
Prosecco 13€ – Champagner 19€ – Vodka 10€

Medio's Kaiserschmarrn
karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenkompott – Bourbon Vanilleeis & Sauce – Früchte
17€

New York Cheesecake
Blaubeermark – frische Blaubeeren - Brownie Eiscreme
14€

...das muss sein
Doppelter Espresso-Schaumkuss mit Vanillesirup & Milchschaum
8€

Dessertwein – Empfehlung

Sweetheart
Sauvignon Blanc – 2022ger – Oliver Zeter - Pfalz

0,1l Glas 7€