

Wochenkarte

Weine der Woche:

Weiß: Versante (Salento)	0,2l € 5,90	Vermentino (Sardinien)	0,2l € 6,90
Rot: Merlot-Sangiovese (Umbrien)	0,2l € 5,90	Primitivo (Apulien)	0,2l € 6,90

Zuppa

Zuppa di coco, limette e chilli con aragosta	€ 4,90
Limetten-Chilli-Kokoscrèmesuppe mit bretonischem Hummer	

Antipasti

Fegato di vitello con mousse di mela/sedano e pinoli	€ 9,90
Kalbsleber mit Apfel-Selleriemousse und Pinienkernen	
Carpaccio di salmone con insalata di finocchio e langostino	€ 9,90
Lachscarpaccio mit mariniertem Fenchel-Salat und Langustino	
Polpo in pasta su soncino e salsa di erbe e curry	€ 10,50
Oktopus im „Holzkohleteig“ gebacken, serviert auf Feldsalat mit Curry-Kräuter-Sauce	

Pasta (hausgemacht)

Ravioli, con ripieno di salmone e ricotta in salsa di aneto	€ 10,50
Ravioli, gefüllt mit Lachs und Ricotta, in Dillsauce	
Linguini con gamberoni giganti in salsa di cognac	€ 11,50
Linguini mit Riesengambas in Cognac-Sauce	
Gnocchi di spinaci con filetto di manzo e funghi porcini	€ 11,90
Spinat-Gnocchi mit Rinderfiletspitzen und Steinpilzen	

Sommerleicht und frisch

Knackiges Wok-Gemüse mit Fisch oder Fleisch in Kokoscurrysauce	€ 10,90
Romana Salat mit Parmesan Dressing und Puten-Streifen	€ 8,90

Pesce

Filetto di rombo su cavolo rapa in salsa di olio argano	€ 17,50
Steinbuttfilet auf Kohlrabi in Arganöl-Marinade	
Variazione di tonno con barbabietola e barbaforfe	€ 17,50
Variation vom Thunfisch mit roter Beete und Meerrettich	

Carne

Coniglio con ragù di funghi e gnocchi di erba cippollina	€ 15,50
Confiertes Kaninchen mit Pilzragout und Schnittlauch-Gnocchi	
Medallione di manzo con salsa di vino porto e cavolo in senape	€ 18,50
Rinderfilet-Medallions, in Portwein-Jus-Sauce, serviert mit Senf-Spitzkohl	

Dolce

Gemischte Waldbeeren mit Prosecco-Zabaione	€ 5,90
---	--------

Dolce torre	1 Person	€ 5,50
Süße Etagere mit dreierlei verschiedenen Köstlichkeiten	2 Personen	€ 9,90

Probieren Sie unsere Empfehlung aus dem neuen Hacker-Pschorr-Schmankerl-Bücherl:

Saltimbocca vom Seeteufel mit karamellisiertem Apfel-Tomaten-Ragout	€ 18,50
--	---------