



Empfehlung



VORSPEISEN

Kleine Calamari „Forbesi“ Zöpfe, gebacken, serviert auf einem Salat-Bouquet mit Olivenöl-Zitronen-Dressing, dazu Aioli € 9,50

Kroatischer Aufschnitt-Teller, bestehend aus folgenden Spezialitäten aus Dalmatien:
Pršut (luftgetrockneter Schinken), Buđola (luftgetr. Nackenschinken), Panceta (luftgetr. Magerer Bauchspeck), Kulen (traditionelle pikante Wurst) und Ribica (luftgetr. Rinderfilet), dazu Oliven und hausgemachtes Brot € 9,80

HAUPTGERICHTE

Spaghetti „Chitarra“ mit einer hausgemachten Lambbolognese € 12,50

Schwarze Tagliolini-Nudeln mit Seeteufel, Venusmuscheln, Zucchini und Cherrytomaten in einer Prosecco-Sauce € 17,80

Medaillons vom Seeteufel-Filet in einer Weißwein-Pernod-Sauce mit Cherrytomaten und Basilikum-Pesto, dazu gegrillte Polenta € 27,80

Kotelett vom „Duroc“-Schwein (Frenched Racks/Carré), saftig gegrillt, dazu Kartoffelchips und gemischter Salat € 22,50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, in einer leicht cremigen Trüffel-Parmesan-Sauce € 15,90

DESSERT

„Himbeertraum“
Griechischer-Joghurt-Creme mit Honig, Himbeeren und feinem Baiser, serviert im Glas € 5,00

Karamell-Mascarpone Creme mit karamellisierten Walnüssen, serviert im Glas € 5,00