



Empfehlung



VORSPEISEN

Scheiben vom Oktopus in einer Tomatensauce mit Tropea-Zwiebeln, Cherrytomaten und Erbsen, auf Polenta, serviert in der Terracotta Schale aus dem Ofen € 13,00

Carpaccio vom „Black Angus“ Rinderfilet mit geraspelttem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Olivenöl-Zitronen Marinade € 13,90

HAUPTGERICHTE

Bunter Salat der Saison mit gebratenen, frischen Pfifferlingen, knusprigen Bacon-Scheiben, Olivenöl und dunklem, alten Balsamico € 12,90

Medaillons vom Schweinefilet in einer leicht cremigen Sauce mit frischen Pfifferlingen, dazu gegrillte Polenta und Blattspinat € 17,50

Cremiges Waldpilz-Risotto mit Austernpilzen, Pfifferlingen, Mini-Kräuterseitlingen und geraspelttem Parmesan € 13,50

Schwertfischsteak (Wildfang, Mittelmeer), saftig gegrillt, auf Mangold-Kartoffel Gemüse € 24,50

DESSERT

Hausgemachtes Parfait aus griechischem Joghurt und karamellisierten Walnüssen, garniert mit Waldhonig € 6,00

Hausgemachte Mascarpone-Pistazien-Creme mit gestoßenen Pistazien-Cantuccini und Rotwein-Himbeeren, im Glas € 6,00