



seit 2012

VORWEG

GEZUPFTER BÜFFELMOZZARELLA

Bunte Tomaten | Geflammt Pfirsich | Baby Leaf Salat
Jordan Olivenöl | 7 Jahre alter Balsamico | Basilikum

16,5

GEGRILLTE RIESENGARNELEN

Knoblauch-Chili-Olivenöl-Marinade | Kalamata Oliven
Hausgemachte Aioli | Gehackte Petersilie

15,9

GEBACKENER HONIG-ZIEGENKÄSE

Kernlose Weintrauben
Bunter Blattsalat

13,5

CAESAR SALAD

Romana | Croûtons | Parmesan
Kirschtomaten | Hausgemachtes Caesar-Dressing

15,5

ZUSÄTZLICHE KÖSTLICHKEITEN

+ Hähnchenbrust + 7
+ 5 Riesengarnelen + 11

HIER EMPFIEHLT DER CHEF

ZARTES ROASTBEEF

„Deutsche Färsen“ aus Freilandhaltung | Wilder Brokkoli
Rosmarinkartoffeln | Portweinjus

34

TAGLIATELLE AL TARTUFO

Frische Eierbandnudeln | Sommertrüffel Velouté
Confierte-Cherrytomaten

25,9

Alle Gerichte auf Wunsch auch glutenfrei.
Eine mit Allergenen deklarierte Karte
erhältet Ihr auf Nachfrage von unserem Personal.

HAUPTGANG

GEBRATENES DORADENFILET

Cremiges grünes Carnaroli-Risotto | Junge Erbsen | Bohnen
Erbsenkresse | Gehobelter Parmesan | Bio-Olivenöl

31

GNOCCHI DI PATATE DOLCI

Süßkartoffel-Gnocchi | Zweierlei Tomaten
Ricotta Salata | Junger Spinat

19,9

SPAGHETTI AI GAMBERI

Gebratene Riesengarnelen | Bunte Hof-Tomaten | Olivenöl
Schwarze Oliven | Gerösteter Knoblauch | Peperoncini
Frühlingslauch | Rucola | Parmesan

24

BOLOGNESE BIANCO

Weißes Kalbfleischragout
Velouté „Crema Dolce“ | Parmigiano Reggiano

19,9

RISOTTO VERDE

Cremiges grünes Carnaroli-Risotto | Junge Erbsen | Bohnen
Erbsenkresse | Gehobelter Parmesan | Bio-Olivenöl

23

DESSERT

VANILLE-PANNA COTTA

Marinierte Erdbeeren | Tonkabohne | Baiser | Minze

11,9

THE BROWNIE

Saftiger Schokoladenbrownie
Vanille-Macadamia-Eis | Sauerkirsche

12,5

SORBET

je Kugel 3,5