

Kinder Bambini

L	Kleine Penne mit Tomatensauce oder Ragout Piccola porzione di penne al pomodoro	7,00
L	Kleines Wienerschnitzel vom Truthahn mit Pommes frites Piccola fettina di tacchino impanata con patate fritte	11,00

Antipasti Antipasti

L G	Hausgeräucherte Entenbrust auf Balsamico-Speck-Linsen-Salat und Mais-Chips Petto d'anatra affumicato in casa su insalatina di lenticchie al balsamico con speck, chips di mais	15,50
	Mortadella-Fagottini mit Ziegenkäse-Honig Füllung, Pistazien-Emulsion und getoastetem Pugliese Brot Fagottini di mortadella ripieni di caprino e miele, emulsione di pistacchi, pane Pugliese tostato	13,50
	Frischkäseterrine im Zucchini-mantel, Tomaten-Tapenade, Zwiebelbrot mit Bresaola	12,50 14,50
	Terrina di formaggio fresco in mantello di zucchini, tapenade al pomodoro, pane alla cipolla con Bresaola	
	Fisch aus Apulien goldgelb gebacken mit Apfel-Aioli Fritto misto di pesce pugliese con salsa aioli alla mela	17,50
	Gratinierte Weinbergschnecken (6 St.) mit gebackenen Polentawürfeln und Käsefonduta Lumache gratinate (6pz.) con polenta frita e fonduta di formaggio	14,50

Vorspeisen Primi

	Schüttelbrot-Tagliolini, Pilz-Ragout und Kalbsbries Tagliolini allo "Schüttelbrot", ragù di funghi, animelle di vitello	14,00
	Spaghetti mit handgeschnittenem Kalbsragout und Lauchstroh Spaghetti con ragù di vitello tagliato a mano e fieno di porro	13,50
	Offener Radicchio-Raviolo mit Williams Birnen, Walnüssen und Bierkäse Raviolo aperto al radicchio con pere "Williams", noci e formaggio alla birra	13,50
G	Risotto "alla milanese" mit gebratener Wachtelbrust und Erbsencreme (für zwei Personen) Risotto alla milanese con petto di quaglia arrostita e crema di piselli (per due persone)	p.Pers. 14,00

Fleisch und Fisch Carne e pesce

G	Fiorentina-Steak (mind. 1,5 kg) für 2 Personen mit gegrilltem Gemüse, Folienkartoffeln mit Sauerrahm Fiorentina (min. 1,5 kg) per 2 persone con verdure grigliate, patate al cartoccio con panna agra	78,00
L G	Tagliata vom Nebraska-Rind auf Rucolabeet, Gartentomaten, Parmesan und gegrillte Kartoffelscheiben Tagliata di manzo Nebraska su letto di rucola, pomodori, parmigiano e fette di patate	26,50
G	Gefüllte Fasanenbrust auf Selleriepüree und Portweinschalotten Petto di fagiano ripieno su purè di sedano e scalogno al Porto	22,50
	Frischlingsrücken mit Kräuterkruste, Spätzle und Pfifferlinge Sella di cinghialeto in crosta di erbette, "spätzle" e finferli	23,00
G	Medaillons vom Seeteufel auf Riso Venere mit Gemüse, Weißweinschaum Medaglioni di coda di rospo su riso Venere con verdure, schiuma al vino bianco	24,50
G	Gebratener Tibert Piemontese Käse auf Grillgemüse mit Tomatenpesto Formaggio Tibert piemontese arrostito su verdure grigliate con pesto al pomodoro	14,50

Desserts

	Weißes Schokotörtchen mit Erdbeerherz, Erdbeer-Pfefferminzeis und Nougatcrumble Tortino al cioccolato bianco con cuore alla fragola, gelato alla fragola e menta, crumble alla gianduia	10,50
	Mille feuille mit Amarettomousse, Vanilleeis und Salzei, Johannisbeerschaum Millefoglie con mousse all'amaretto, gelato alla vaniglia, rosso d'uovo salato, schiuma al ribes	8,50
L G	Mascarpone-Kokosnuss-Mousse in geeistem Pfirsichsüppchen Mousse al mascarpone e cocco in zupetta ghiacciata di pesca	6,50
	Gemischtes von der Kaffeebohne Eis, Chantillycreme, rolling stone-Praline Varietà al caffè Gelato, crema Chantilly, pralina rolling stone	9,50
	Italienisches Käse-Sortiment mit Früchtesenf Assortimento di formaggi nazionali con mostarde	13,50

Unser 4-Gänge-Menü

Il nostro menù di 4 portate

42,00

- G kennzeichnet glutenfreie Speisen für Zöliakiebetreffene
- G contrassegna pietanze senza glutine per celiaci
- L kennzeichnet laktosefreie Speisen
- L contrassegna pietanze senza lattosio