

## Der Küchenchef empfiehlt:

### Vorspeise

Fenchelsalat mit Pinienkerne und Orangenstücke <sup>1,3</sup> ,	€ 11,50
Thunfischtatar auf Mango <sup>1,3,D</sup>	€ 19,50
Kalte Melonensuppe mit Minze <sup>1,3</sup>	€ 11,50
Burrata mit Tomate und Pestosauce <sup>1,3, G</sup>	€ 14,50



### Pasta

Tagliatelle mit Pfifferlingen <sup>1,3</sup> ,	€ 18,50
Gefüllte Ravioli mit Rinderbraten und Salsiccia an Butter und Salbei <sup>1,3</sup> ,	€ 17,50
Risotto mit Meeresfrüchten <sup>1,3,B,R</sup>	€ 18,50
Linguine Turm mit violette Auberginen und Ricotta Salata <sup>1,3</sup>	€ 15,50



### Fisch

Thunfisch mit schwarze Pfefferkruste <sup>1,3,D</sup>	€ 39,50
Seewolffilet mit Tomatensauce, Kapern und Oliven <sup>1,3,4, D</sup>	€ 29,50



### Fleisch

Flank Steak auf einem Pfifferlingbeet <sup>1,3</sup> ,	€ 37,50
Kalbskotelett an Butter und Salbei <sup>1,3</sup> ,	€ 34,50
Kalbsleber mit Tropea Zwiebeln und Thymian <sup>1,3</sup>	€ 27,50



### Dessert

Frische Ananas mit Vanilleeis <sup>G</sup>	€ 9,50
--	--------