



Der Küchenchef empfiehlt:

Vorspeise

Lauwarmer Poliposalat auf Linsen	<small>1,3,R</small>	€ 13,50
Mozzarella in carrozza (Paniert Mozzarella) mit Bottarga auf Feldsalat	<small>1,3,R,A</small>	€ 17,50
Gebratene Ente mit Vinaigrette auf Rucolasalat	<small>1,3</small>	€ 18,50
Zucchini Parmigiana mit Trüffelöl	<small>1,3,A,G</small>	€ 18,50



Pasta

Buccatini mit Kürbis Speck und Pistazien	<small>1,3,E</small>	€ 14,50
Pappardelle mit Fossa Käse und Nüsse	<small>1,3,E,G</small>	€ 14,50
Linguine mit Garnelen und Spinat	<small>1,3,B</small>	€ 18,50
Orrecchiete mit Wildschwein Salsiccia und Zucchini	<small>1,3G</small>	€ 15,50



Fisch

Tangierter Seewolf mit Orangensauce	<small>1,3,D</small>	€ 29,50
Thunfischsteak mit einer schwarzen Pfefferkruste	<small>1,3,4, D</small>	€ 42,50



Fleisch

Entrecôte an Cassis Sauce und Rosmarin	<small>1,3,</small>	€ 45,50
Kalbskotlett an Butter und Salbei	<small>1,3,</small>	€ 32,50
Lammkotlett mit in Balsamico geschwenkte Zwiebeln	<small>1,3</small>	€ 32,50



Dessert

Creme Brullé	<small>G</small>	€ 7,50
--------------	------------------	--------

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier von Geflügel, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch von Säugetieren, H Schalenfrüchte, I Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid, P Lupinen, R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische, S Sulfite,
1 mit Geschmackverstärker, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Konservierungsstoffen, 4 geschwärzt, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Farbstoff, 0 geschwefelt