

## Der Küchenchef empfiehlt:

### Vorspeise

Honigmelonencarpaccio mit Parmesanspänen und Granatapfelkernen <sup>1,3,G</sup>	€ 14,50
Thunfischwürfel in Pfefferkruste mit Orangensauce <sup>1,3,D,A</sup>	€ 21,50
Langherino mit Speck auf einem Birnencarpaccio und Pinienkerne <sup>1,3,G,E</sup>	€ 18,50
Feldsalat mit Mango, Scampi und Tropeazwiebeln mit einer Balsamico-Vinaigrette <sup>1,3,G</sup>	€ 19,50



### Pasta

Paccherie mit Calamari und schwarzen Oliven <sup>1,3,D</sup>	€ 18,50
Linguine mit Seewolf grünem Pesto und Cherrytomaten <sup>1,3,D,E,G</sup>	€ 19,50
Spaghetti Cacio e Pepe <sup>1,3,G</sup>	€ 16,50
Risotto mit Buratta und getrockneten Tomatenstücken verfeinert mit einem Hauch Lakritze <sup>1,3,H,G</sup>	€ 18,50



### Fisch

Seeteufel al Cartoccio ( in Backpapier gedünstet ) <sup>1,3,D</sup>	€ 39,50
Steinbuttfilet mit Limette Ingwersauce <sup>1,3, D</sup>	€ 38,50



### Fleisch

Kalbsleber mit Knoblauch und Petersilie an Weißwein <sup>1,3,</sup>	€ 28,50
Tagliata di Manzo süß sauer mit schmorzwiebeln <sup>1,3,</sup>	€ 36,50
Lammfilet mit geräucherter Scarmorza an Barolosauce <sup>1,3,G,A</sup>	€ 39,50



### Dessert

Torroncino <sup>G,E</sup>	€ 8,50
---------------------------	--------