



Empfehlung des Hauses

März/April 2018

Vorspeisen

„Bärlauchsuppe mit Shrimpseinlage“	7,90 €
„Duett aus Babycalamari und Lachstartar“	12,50 €
„Gemischte Vorspeise des Hauses“	p.P. 11,90 €

Hauptgänge

„Hausgemachte Tagliatelle“ aus dem Parmesanlaib und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel	17,50 €
„Hausgemachte gefüllte Pasta“ Bärlauch Schweinefiletstreifen	15,50 €
„Linguine“ Mießmuscheln Weißweinsauce Lorbeer	12,50 €
„Black Angus Rumpsteak“ Wahlweise in Gorgonzola oder Pfeffersauce	24,50 €
„Wildlachsfilet“ in Bärlauchsauce	19,50 €
„Seeuteufel“ mit Oliven , Kapern, Basilikum , Weißwein, Kirschtomaten	26,50 €
„Lammkarree“ Parmesankruste Thymian- Balsamicojus	22,50 €
„Fiorentina vom Chianina Rind“ ca. 750gramm vom Lavasteingrill oder Rotweinreduktion	49,90 €

Dessert

Zabaione mit Vanilleeis	7,50 €
--------------------------------	---------------