



Empfehlung des Hauses
November 2018

Vorspeisen

„Miesmuscheln in Weißweinsud oder Tomatensauce“	12,90 €
„Duett aus Babycalamari und Lachstartar“	12,50 €
„Partygarnelen in Knoblauchsud“	10,50 €
„Gemischte Vorspeise des Hauses“	p.P. 11,90 €

Hauptgänge & Salate

„Hausgemachte Tagliatelle aus dem Parmesanlaib“ Trüffelbutter / Parmesan / frisch gehobeltem Trüffel	17,50 €
„Risotto Porcini“ Steinpilzen / Lauchzwiebeln / Parmesan	14,50 €
„Pappardelle Funghi e Pollo“ Hähnchenbruststreifen Champignon Sahne- Creme	13,50 €
„Black Angus Rinderfilet“ mit gebratenen Steinpilzen	33,50 €
„Rosa gebratene Entenbrust“ in Grand Manier Orangensauce	21,00 €
„Zanderfilet „ auf Tomaten- Knoblauchconcasse	24,50 €
„geschmorter Ochsenschwanz“ mit Tagliatelle als Beilage	19,50 €

Dessert & Hausgemachte Limonaden

Hausgemachte Limonade (Mango; Ingwer-Minze ; Rhabarber)	0,3 l	4,50 €
Zitronensorbet		7,00 €