



Empfehlung des Hauses

März 2018

Vorspeisen

„Duett aus gratinierter Ziegenkäse und Rindercarpaccio“	11,90 €
„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“ Zackenbarsch Pistazie Porreecreme Shrimps	15,50 €
„Hausgemachte gefüllte Pasta“ grüner Spargel Mandeln Babycalamari Weißwein	14,50 €
„Black Angus Rumpsteak“ Wahlweise in Gorgonzola oder Pfeffersauce	24,50 €
„Wildlachsfilet in Kartoffelkruste“ in Maracujasauce	19,50 €
Doradenfilet in einer Trüffelcreme und frisch gehobeltem Bianchetto Trüffel	24,50 €
„Mini Surf & Turf“ gegrillte Lammkotolettes & Rießengarnelen	20,50 €
„Fiorentina vom Chianina Rind“ ca. 750gramm vom Lavasteingrill oder Rotweinreduktion	49,90 €

Dessert

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