



Herbst / Winter Zeit

UNSERE GAUMENFREUDEN DES MONATS

VORSPEISEN

Hokkaido Kürbis Kokos Suppe mit Ingwer	7,20
Thunfisch Tatar alla Siciliana auf feinem Fenchel-Orangen-Bett	16,90
Wild Carpaccio vom Hirsch ^{E,C} mit gebratenen Steinpilzen, Rucola, Taggiasca Oliven, Grana & Zitronen-Walnuss-Marinade	13,90

HAUPTGERICHTE

Rote-Beete-Kartoffelgnocchi ^E gefüllt mit Mascarpone-Walnuss auf einer Kürbiscreme mit frittierten Salbeiblättern	13,90
Sepiateig Retangoloni ^{J,K,L} gefüllt mit Krustentieren an Fenchel Garnellen-Curcuma-Sauce	16,90
Kalbsleber gebraten mit Zwiebeln und Äpfeln, getrüffeltem Kartoffelpüree und Tagesgemüse	20,30
Geschmorte Kalbsbäckchen ^D mit eigenem Süd in Nero` d`Avola Sauce, getrüffeltem Kartoffelpüree und Tagesgemüse	25,80
Tranche vom weißen Heilbutt ^{H,D} auf Belugalinsen mit Estragon-Senf-Sauce und Rote-Beete, Zwiebeln	25,90
Branzino ^C Wolfsbarsch ca. 1.100 gr. in Salzkruste, mit blanchiertem Marktgemüse, Schwenkkartoffeln - für zwei Personen	65,00

Alle Preise in Euro inklusiv der jeweils gültigen Mehrwertsteuer | Bitte beachten Sie die Allergen- und Zusatzstoffe auf der Rückseite