

❁ Suppe ❁

Rosso e Nero

*Itelienische Tomatensuppe von Cherry-Tomaten,
buntem Pfefferschrot und ein Hauch Sardellen
mit Sepia-Tagliatelle in Pesto geschwenkt,
Walnüssen und gehobeltem Parmesan*

6,90 €

❁ Vorspeisen / Kleinigkeiten ❁

Oktopus-Salat

*Gegarter Oktopus in Limonen-Vinaigrette
mit Zwiebeln, Paprika und gerösteten Pinienkernen
zu Thymian-Crostini*

8,50 €

Artischocke und Pistou

*blanchierte Artischickenhälften auf Pesto
gefüllt mit einem Pistou aus Zucchini, Paprika, Karotte und Tomate*

6,50 €

Handkäse „Kastanien-Art“

mit Muskat und Obst-Confit von Mango, Apfel und Birne

6,50 €

❁ Hauptspeisen ❁

Ziegenkäse-Salat

*Mediterran gegrillter Ziegenkäse mit Honig
auf Salatbouquet mit Walnüssen*

9,50 €

Angus-Salat

*Medium gebratenes Rumpsteak vom Angus-Rind, in Streifen geschnitten,
zu Blattsalat in Birnen-Vinaigrette mariniert
mit karamellisierten Früchten der Saison,
Walnüssen und gehobeltem Parmesan*

18,50 €

Gnocchi

*Hausgemachte Gnocchi in Tomaten-Orangen-Sahne
mit frittiertem Rucola, Walnüssen und Parmesan*

8,50 €

Schnitzel

an Steakhouse-Pommes oder Bratkartoffeln und Beilagensalat

Wiener Art

11,50 €

mit Champignon-Rahm

12,90 €

Mais-Hähnchen mit geröstetem Knoblauch

*in Hühnerfond und Wermut geschmort
mit Champignons, Tomate und Thymian
zu duftendem Jasmin-Sternanis-Reis*

19,80 €

❁ Hauptspeisen ❁

Getrüffeltes Schweinefilet

*Mignons vom Schweinefilet in Cognac-Sauce
mit Pilzen und gehobelten Trüffeln
zu gebratenen Süßkartoffeln und grünem Spargel*
20,50 €

Rumpsteak

*vom Angus-Rind (ca. 200g) mit Kräuterbutter
zu gegrilltem Balsamico-Gemüse und gebratenen Süßkartoffeln*
21,50 €

Rinderfilet in Dijon-Senf-Marinade

*zu gebackenen Kartoffeln und Gemüse
mit würzigem Bergkäse gratiniert*
29,80 €

❁ Desserts ❁

Apple Crumble

mit Cranberries und Vanilleeis
5,80 €

Cheese Cake

mit Himbeer-Confit und Schoko-Chili-Sauce
5,20 €