

Weitere Empfehlungen der Küche

“Antipasto misto“

Hausgemachte Gemüseauswahl mit Mozzarella, Rucolasalat, Tomaten, mit Olivenöl-Balsamico-Marinade, dazu Ziegenkäse mit Quittensenf,

12,80 €



Black Tiger Prawns 26/30

in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt auf buntem Salat der Saison

13,50 €

Frutti di Mare

Meeresfrüchte angeschwenkt in einer Weißwein-Limetten- oder mediterranen Tomatensoße, serviert auf Parpadelle

14,50 €

Gebratene Streifen von der Barberieentenbrust(180g)

*auf bunten Blattsalaten mit Rucola
dazu ofenfrisches Baguette*

15,50 €

Zart gebratene Rumpsteak Tranchen(180g)

*auf bunten Blattsalaten mit Rucola, mit Olivenölvinaigrette
und frisch gehobeltem Parmesello, ofenfrisches Baguette*

15,50 €

Teigtaschen gefüllt mit Rehfleisch

In Wildbrühe oder auf Barolo-Preiselbeer-Sauce

14,80 €

Aktuelles Angebot:

*Knusprige Entenkeule von der Barberieente
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel*

16,50 €

*Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce
Linsengemüse und Kartoffelpüree*

16,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Rahm-Spinat mit Zitronen-Butter-Kartoffeln

18,50 €



Leicht warmer Apfelstrudel

Bourbon-Vanille-Eis und Sahne

6,80 €

*Warme Zwetschgen in Rum und Zimt
mit zwei Kugeln Walnusseis, Cremlinger Champagnerpraline*

7,50 €