

## *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 €*