

Wochenkarte

Vorspeisen

CALAMARETTI UND GARNELEN
AUS DER PFANNE MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND CHILI

pan-fried calamari and prawns with garlic, herbs and chili^{N,B} 17,90

GEBRATENE STEINPILZEN MIT TOMATEN UND PARMESAN AUF RUCOLASALAT

fried porcini with tomatoes, parmesan on rucola salad^G 16,90

JAKOBSMUSCHELN MIT TRÜFFELKRUSTE UND STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE

scallops with truffle crust and porcini mushrooms in truffle sauce^{G,N,B,A,C} 17,90

Nudeln

GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL UND ZIEGENKÄSE IN BUTTER-SALBEI-SAUCE

gnocchi filled with truffle and goat's cheese in a butter and sage sauce^{A,G,C} 19,50

TAGLIOLINI TRICOLORI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE

tagliolini tricolori with truffle and parmesan in a truffle cream sauce^{A,G,C} 23,90

Fleisch

LAMMKARREE IN SCHEIBEN GESCHNITTEN NACH SIZILIANISCHER
ART MIT KAPERN, OLIVEN, KNOBLAUCH, ROSMARIN UND TOMATEN

lamb rack, sliced into chops, Sicilian-style, with capers, olives, garlic, rosemary and tomatoes^L 32,50

DEUTSCHES WEIDERIND RUMPSTEAK, PERFEKT MEDIUM GEGRILLT,
MIT UNSERER HAUSGEMACHTEM KRÄUTERBUTTER

grilled rampsteak from German pastured beef^{L,A,G} 28,50

ZART GESCHMORTE HIRSCHBÄCKCHEN

LANGSAM IM OFEN GEGART, AN EINER TIEFEN MARSALA-WEIN-REDUKTION,
GEBETTET AUF HAUSGEMACHTEM, CREMIGEM SELLERIEPÜRÉE

slow-cooked in the oven in a rich Marsala wine reduction, served on homemade creamy celeriac purée^{G,L,A} 26,50

Fisch

GEGRILLTE WILDFANG-GAMBERONI SERVIERT
AUF SCHARFEN SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT KNOBLAUCH UND PEPERONCINI

giant gamberoni on spaghetti aglio e olio^{A,G,B,L} 24,50

ZANDERFILET VOM GRILL
MIT ROSA UND GRÜNER PFEFFER AUF HUMMER-CREME-SAUCE

grilled pike-perch fillet with pink and green peppercorns in a lobster cream sauce^{D,B,L,G} 25,50