

# Wochenkarte

## Vorspeisen

CALAMARETTI UND GARNELEN  
AUS DER PFANNE MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND CHILI  
pan-fried calamari and prawns with garlic, herbs and chili<sup>N,B</sup> 17,90

JAKOBSMUSCHELN MIT TRÜFFELKRUSTE UND STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE  
scallops with truffle crust and porcini mushrooms in truffle sauce<sup>G,N,B,A,C</sup> 15,50

## Nudeln

GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL UND ZIEGENKÄSE IN BUTTER-SALBEISAUCE  
gnocchi filled with truffle and goat's cheese in a butter and sage sauce<sup>A,G,C</sup> 19,50

TAGLIOLINI TRICOLORI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE  
tagliolini tricolori with truffle and parmesan in a truffle cream sauce<sup>A,G,C</sup> 23,90

## Fleisch

TRILOGIE: LAMMKARREE, KALBSFILET UND  
MEISHÄHNCHENBRUST AUF DREI VERSCHIEDENE SAUCEN  
lamb, veal fillet and corn-fed chicken breast with three different sauces<sup>G,L,A,I</sup> 27,90

GESCHMORTE HIRSCHBÄCKCHEN  
AN MARSALA-WEIN-REDUKTION, AUF CREMIGEM SELLERIEPÜRÉE  
venison cheeks with marsala wine reduction on a creamy celeriac purée.<sup>G,L,A,I</sup> 25,50

RINDERFILET VOM GRILL MIT GEBRATENEN STEINPILZEN  
grilled beef fillet with fried porcini mushrooms<sup>L,A,E</sup> 33,50

KALBSFILET VOM GRILL MIT  
STEINPILZEN UND TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE  
grilled veal fillet with porcini and truffle crust on red wine and truffle sauce<sup>L,A,G</sup> 29,50

## Fisch

FISCHPFANE: LACHS, ZANDER, LUPO DI MARE  
MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN IN WEIßWEIN-TOMATEN-SAUCE  
fish pan: salmon, pike-perch, lupo di mare with herbs and garlic in wine tomatoes sauce<sup>A,G,B,L,D</sup> 26,90

SEETEUFELFILET VOM GRILL AUF LIVORNESESAUCE  
grilled monkfish fillet with livornese sauce<sup>D,B,L,G</sup> 29,50