

Wochenkarte

27. September – 04. Oktober

Vorspeisen

1. Gebratene Steinpilze mit Mangold, Kirschtomaten und Parmesan **10,50 €**
2. Gebratener Ziegenkäse auf Rucolasalat **9,50 €**
3. Miesmuscheln mit Knoblauch, Kirschtomaten und Weisweinsauce **9,50 €**
4. Kaninchenleber in Butter- Thymian auf Rucola **9,50 €**
5. Kürbiscremesuppe mit Parmaschinken chips **6,00 €**

Nudeln

6. Tagliolini mit frischen schwarzen Trüffel **14,50 €**
7. Fettucine mit 3 Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum und Cognacsauce **12,50 €**
8. Tagliatelle mit frischen Steinpilzen, Rosmarin und Parmesan **12,90 €**
9. Linguine mit Muscheln, Kirschtomaten und Petersilie **11,50 €**
10. Spaghetti (Misto Mare) mit Garnele und Edelfischstückchen **13,50 €**
11. Penne mit Rinderfiletspitzen, frischen Steinpilzen und Rosmarin **13,00 €**

Hauptgerichte

12. Dorade- Royal vom Grill (ca 600g) **17,50 €**
13. Lachsfilet in Limetten- Senfsauce **16,50 €**
14. Zanderfilet in Safran- Dillsauce **17,00 €**

15. Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Kirschtomaten, Basilikum	20,50 €
16. Lammfilet mit Senf- Honigsauce	19,50 €
17. Schweinefilet mit frischen Steinpilzen und Rosmarin	17,00 €
18. Entenbrust mit frischen Steinpilzen	19,00 €
19. Rinderfilet vom Grill und Kräuteröl	22,50 €
20. Rinderentrecot mit frischen Steinpilzen	20,00 €
22. Milchkalbsleber mit Zwiebeln und Salbei	16,50 €