

# JANUARKARTE

## JANUARYMENU

|  |         |
|--|---------|
| <b>Karotten-Ingwer Suppe</b><br>Carrot-ginger soup   | 6,50 €  |
| <b>Rucola Salat</b><br>mit geräuchertem Lachs, karamellisierten Maronen und Hausvinaigrette<br>Arugula salad with smoked salmon, caramelized chestnuts and house vinaigrette                                 | 11,90 € |
| <b>Raviolacci Buffallo</b><br>Nudeltaschen gefüllt mit Büffelmozzarella in Spinatrahmsauce<br>Pasta bag filled with buffalo mozzarella in spinach cream sauce  | 13,50 € |
| <b>Flammbierte Tagliolini</b><br>im Parmesanleib mit Butter und schwarzem Trüffel<br>Flambéed tagliolini in parmesan with butter and black truffle   | 16,90 € |
| <b>Flammbierte Tagliolini</b><br>im Parmesanleib mit Rinderspitzen, Champignons und einer Tomaten-Sahnesauce<br>Flambéed tagliolini in parmesan with beef tips, mushrooms and a creamy tomato sauce          | 17,00 € |
| <b>Dorade vom Grill</b><br>mit Salzkartoffeln und Ruccolasalat<br>Grilled sea bream with boiled potatoes and rocket salad  | 18,50 € |
| <b>Pizza</b><br>mit getrockneten Tomaten, Oliven und Sardellen<br>Pizza with dried tomatoes, olives and anchovies  | 12,00 € |
| <b>Saltimbocca alla romana</b><br>Schweinemedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce und Rosmarinkartoffeln<br>Pork medallions with prosciutto, sage, a white wine sauce and rosemary potatoes | 17,50 € |
| <b>Schoko-Mousse</b><br>mit weißer und dunkler Schokolade<br>Chocolate mousse with white and dark chocolate  | 6,50 €  |



### *Unsere Weinempfehlung:*

|                 |                   |        |                |
|-----------------|-------------------|--------|----------------|
| <b>Rotwein</b>  | Barolo 2012       | 0,75 l | <b>98,00 €</b> |
| <b>Weißwein</b> | Roero Arneis 2016 | 0,75 l | <b>38,00 €</b> |



buon appetito !