

NOVEMBER KARTE

Steinpilzcremesuppe Porcino soup	6,00 €
Gemischter Salat mit roter Bete und Entenbruststreifen dazu Hausvinaigrette Mixed salad with beetroot and duck breast served with house vinaigrette	12,90 €
Pizza Quattro Stagioni (4 Jahreszeiten) mit Schinken, Salami, Champignons und Peperoni Pizza 4 seasons with ham, salami, mushrooms and hot peppers	14,50 €
Dorade vom Grill mit Salzkartoffeln und Rucolasalat Seabream from the grill with boiled potatoes and rocket salad	18,50 €
Gegrillter Rumpsteak mit gebratenen Steinpilzen dazu Rosmarinkartoffeln Grilled rump steak with fried porcini mushrooms and rosemary potatoes	21,50 €
Flambierte Tagliolini im Parmesanlaib mit Butter und schwarzem Trüffel Taglioni flambéed in a butter truffle sauce	16,90 €
Flambierte Tagliolini im Parmesanlaib mit Rinderspitzen und Steinpilzen Flambé noodles in Parmesan loaf with beef and porcini mushrooms	18,90 €
Vegane Raviolacci gefüllt mit Kürbis und Kartoffeln auf einer Salbei-Zitronensauce und gerösteten Pinienkernen Vegan raviolacci stuffed with pumpkin and potatoes on a sage-lemon sauce and roasted pine nuts	13,50 €
Hausgemacht Himbeer-Panna-Cotta Homemade raspberry panna cotta	6,50 €



Unsere Weinempfehlung:

Rotwein	Gran Passione Rosso IGT	0,75 l	33,00 €
Weißwein	Brezza Bianco IGT	0,75 l	31,00 €



Buon appetito !