

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM MÄRZ

Vegetarische Käse-Lauch-Crème-Suppe Vegetarian cheese leek cream soup	7,50 €
Ruccola Salat mit Scheiben von gebratenem Rindersteak Ruccola salad with slices of roasted beef steak	17,90 €
Gnocchi, gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse in Parmesan-Butter-Crème Gnocchi stuffed with truffle and goat cheese, in parmesan-butter-cream	18,50 €
Orecchiette Pasta mit Kräutersaitlingen, Austernpilzen Pfifferlingen und Speck in Kirschtomaten-Sauce Orecchiette pasta with herbed mushrooms, oyster mushrooms chanterelles and bacon in cherry tomato sauce	18,50 €
Doradenfilet mit Kirschtomaten, Rosmarin, Zitrone serviert mit Reis und Salat Fillet of gilthead with cherry tomatoes, rosemary, lemon served with rice and salad	27,50 €
Flammbierte Tagliolini im Parmesanleib mit Butter und schwarzem Trüffel Flambéed tagliolini in parmesan with butter and black truffle	22,90 €
Flammbierte Tagliolini im Parmesanleib mit Rinderspitzen und Champignons verfeinert mit einer Tomatensauce Flambéed tagliolini in parmesan with beef tips and mushrooms refined with a tomato sauce	22,90 €
Schweinefilet mit Apfelspalten in Calvados Crème serviert mit Rosmarinkartoffeln Pork tenderloin with apple slices in Calvados cream served with rosemary potatoes	26,50 €
Pizza Mexicana mit Mais, Kidneybohnen, Salsiccia und Zwiebeln with corn, kidney beans, salsica and onions	18,90 €
Crêpe mit Vanilleeis und Amarena Kirschen Crêpe with vanilla ice-cream and Amarena cherries	7,50 €

Unsere Weinempfehlung:

<i>Rotwein</i>	<i>Primitivo</i>	<i>0,75 l</i>	<i>60,00 €</i>
<i>Weißwein</i>	<i>Gavi di Gavi</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,00 €</i>