

22.07.-28.07.2024

<b>Aperitivo der Woche</b>	<b>Cassis Sprizz 10,50</b>	<b>Limoncello Prosecco 9,50</b>
----------------------------	----------------------------	---------------------------------

<b>Champagner 0,1</b>	<b>Veuve Clicquot Réserve Brut</b>	<b>17,90</b>
	<b>Veuve Clicquot Rosé</b>	<b>19,90</b>

<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	Kokosmilch   Orange   Zwiebeln   Kartoffeln   Honigcroutons	8,90
<b>Gazpacho</b>	Tomate   Gurke   Paprika   Basilikum   Chili   Olivenöl	9,50
<b>Insalata Frutti di Mare</b>	Calamari   Garnelen   Shrimps   Sellerie   Oliven-Zitronen Öl	22,90
<b>Insalata Finocchio</b>	Burrata   Fenchel   Karotte   Kirschtomaten   Rucola   Zitrone	21,90
<b>Gebackener Blumenkohl</b>	Bunter Linsensalat   Remoulade	17,90
<b>Insalata Cantarelli</b>	Speck   gebr. Pfifferlinge   Marktsalate   Balsamico Dressing	21,90
<b>Ratatouille Gemüse</b>	gegr. Ziegenkäse   Aubergine   Zwiebel   Paprika   Tomate   Zucchini	20,90
<b>Pizza Pera</b>	Mozzarella   Tomate   Gorgonzola   Birne   Pinienkerne	15,50
<b>Tagliatelle Tartufato</b>	Hausgemachte Bandnudeln   Trüffelbutter   ital. Trüffel	25,90
<b>Tagliatelle Cantarelli</b>	Pfifferlinge   Parmesan   Kräuterrahm	21,90
<b>Risotto Flusskrebse</b>	Zucchinistreifen   Flusskrebse   Hummerrahm   Parmesan	23,50
<b>Gnocchetti Gorgonzola</b>	Blattspinat   Walnüsse   Gorgonzolarahm	18,90
<b>Spaghetti Pulpetti</b>	Hackfleischbällchen   Chili   Tomate   Parmesan	18,90
<b>Backfisch</b>	Kabeljau   Kartoffel-Rucola Salat   Remoulade   Zitrone	20,50
<b>Chicken Wok Curry</b>	Hähnchenbrust   Wok Gemüse   Basmatireis	21,90
<b>Kalbsfleischpflanzerl</b>	Bratkartoffeln   Naturjus   Beilagensalat	21,90
<b>Geschnetzeltes vom Kalb</b>	Kalbsfilet   Schwammerlrahm   Kartoffelrösti	29,90
<b>Rinderlende pikant</b>	plattierte Lende   Chili   Rucolasalat	27,90
<b>Apfelstrudel</b>	hausgemacht   Vanilleeis	10,90

<b>Weine der Woche</b>			
<b>Pecorino Terre di Chieti</b>	0,1 6,50	0,2 12,90	<b>Nero d'Avola Nebacco 2021</b>
<b>Tentura Ulisse</b>	0,75 45,00		<b>Caruso &amp; Minini</b>
<b>100% Pecorino</b>			<b>100% Nero d'Avola</b>
	<b>Minuty Côtes de Provence Rosé 2022</b>	0,1 6,50	0,2 12,90
	<b>Château Minuty</b>	0,75 49,00	
	<b>60%Grenache 35%Cinsault 5%Syrah</b>		