

22.04.-28.04.2024

<b>Aperitivo der Woche</b>		<b>Cassis Sprizz 9,50</b>	<b>Limoncello Prosecco 8,90</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>Spargelcremesuppe</b>	Croutons   Sahne   Schnittlauch		9,50
<b>Spargelbowl</b>	grüner   weißer Spargel   Kirschtomaten   Orangendressing Räucherlachs   Kartoffeln   Blattspinat		24,90
<b>Spargel aus dem Wok</b>	gebr. weißer Stangenspargel   Soja -Chilisauce   Rohkostsalat		18,90
<b>Risotto Asparagi</b>	grüner   weißer Spargel   Kräuter-Parmesansauce   Parmaschinken		23,50
<b>Asparagi Naturale</b>	Salzkartoffeln   zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise		24,90
-	Portion italienischer Landschinken		+9,50
-	Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb		+14,90
<b>Insalata Pollo</b>	Sweet Chili   Hähnchenbrust   Blattsalat   Joghurt Dressing		19,90
<b>Bunter Linsensalat</b>	Saiblingsfilet v. Grill   Zitronen-Olivenöldressing   Petersilie		25,90
<b>Insalta Ostrica</b>	Frühlingsalate   gebr. Austernpilze   Gorgonzola   Erdbeeren   Balsamico		21,90
<b>Pizza Foresta</b>	Mozzarella   Tomate   Austernpilze   Gorgonzola		17,90
<b>Tagliatelle Tartufato</b>	Hausgemachte Bandnudeln   Trüffelbutter    ital. Trüffel		25,90
<b>Penne Gambero</b>	Shrimps   Tomatensugo   Zucchini   Sahne   Weisswein		21,90
<b>Spaghetti Cacio e Pepe</b>	Pecorino Creme   schwarzer Pfeffer		18,90
<b>Melanzane Gratinata</b>	Auberginen   Tomatensugo   Mozzarella		18,90
<b>Backfisch</b>	Kabeljaufilet   Kartoffel-Rucola Salat   Remoulade		19,90
<b>Butter Chicken</b>	Hähnchenbruststreifen   Zwiebeln   Tomaten   Kokosmilch   Thai-Curry   Reis		21,90
<b>Rib Eye Steak (250gr)</b>	irisches Weiderind   Pommes frites   Kräuterbutter		34,50
<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>	0,1 6,50 0,2 12,90
<b>Tentura Ulisse</b>	0,75 45,00	<b>Caruso &amp; Minini</b>	0,75 45,00
<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>		