

26.02.-03.03.2024

<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>Karotten-Ingwerkokossuppe</b>	Karotten   Zwiebeln   Kartoffeln   Kokosmilch   Ingwer   Kresse	8,90
<b>Schwedischer Heringseintopf</b>	Matjesfilet   Zwiebeln   Essiggurken   rote Beete   Mayonnaise   Salzkartoffeln	18,90
<b>Insalata Fegato</b>	Feldsalat   Kalbsleber   Apfel   Calvados Dressing	19,90
<b>Bunter Linsensalat</b>	Lachs v. Grill   Zitronen-Olivenöldressing   Petersilie	25,90
<b>Artischocke v. Grill</b>	Rucola   Tomate   Parmesan   Balsamico Dressing	19,50
<b>Pizza Pera</b>	Mozzarella   Tomate   Gorgonzola   Birne   Pinienkerne	15,50
<b>Risotto Milanese</b>	Safran   Grönlandshrimps   Parmesan   Weißwein Sauce	22,90
<b>Tagliatelle Tartufato</b>	Hausgemachte Bandnudeln   Trüffelbutter     ital. Wintertrüffel	25,90
<b>Gnocchetti Limone</b>	Zucchini   Zitrone   Tomate   Parmesan	19,50
<b>Spaghetti frutti di mare</b>	Meeresfrüchte   Miesmuscheln   Knoblauch   Kräuter   Weißwein	22,90
<b>Backfisch</b>	Kabeljaufilet   Kartoffel-Rucola Salat   Remoulade	19,90
<b>Chicken Teriyaki</b>	Huhn   Wok Gemüse   Basmatireis	21,90
<b>Kalbsfleischpflanzerl</b>	Bratensauce   Bratkartoffeln   Feldsalat	21,90
<b>Rib Eye Steak (250gr)</b>	irisches Weiderind   Pommes frites   Kräuterbutter	34,50
<b>Apfelstrudel</b>	Zimtzucker   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>	