



Empfehlungen der Woche vom 20. bis 25. Februar 2018

MENU ALLA PIERO

CARPACCIO DI TONNO

Carpaccio vom frischen Thunfischfilet mit Orangenfilet, Wildkräutersalat, angemacht mit Zitrusvinaigrette von der Amalfiküste

PAPPARDELLE CON FARAONA E CARDONCELLI

Breit-Bandnudeln mit einem weißen Ragout von Cardoncelli Pilzen aus Apulien, gewürfeltem Fleisch von der Perlhuhnbrust, Kräuter und Parmesan

GALLINELLA AL PROSECCO

Knurrhahnfilet mit Spinat gefüllt, mit einer Soße von Nordseekrabben und Prosecco, dazu Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Tagesdessert oder kleiner Käseteller

4-GÄNGE-MENU PRO PERSON 46,00

3-GÄNGE-MENU PRO PERSON 37,00

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

MÜLLER THURGAU

100 % MÜLLER THURGAU STAHLTANKS
WEINGUT PACHERHOF, SÜDTIROL

Glas 0,2 | 11,50, Flasche 0,75 | 41,00

Rotwein

CONTRADA BARBATO

100 % PRIMITIVO BARRIQUE
WEINGUT CHIAROMONTE

Glas 0,2 | 14,00, Flasche 0,75 | 52,00



Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und
Bedienung. Angaben ohne Gewähr.



Empfehlungen der Woche vom 20. bis 25. Februar 2018

Vorspeisen	Kleine Portion	Große Portion
844 CARPACCIO DI TONNO Carpaccio vom frischen Thunfischfilet mit Orangenfilet, Wildkräutersalat; angemacht mit Zitrus-Vinaigrette von der Amalfiküste		14,00
861 INSALATA ARAGOSTA Langustenmedaillons auf Carpaccio von Roter Bete aus Chioggia, weißen Löwenzahn, angemacht mit leichter Senf-Kräutervinaigrette		18,00
877 RAVIOLO DI VITELLO BOSCAIOLA Dünne Scheiben vom Kalbsbraten mit Steinpilzcreme gefüllt auf getrüffeltem Kartoffelschaum		14,00
880 GAMBERI GRATINATI Gratinierete Garnelenschwänze mit Kräuter, Parmesan, Semmelbrösel und Olivenöl in leichter Tomatensoße		14,00
 Nudeln		
1000 SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti mit frischen wilden Venusmuscheln an Weißweinsoße und Tomaten		13,00
1039 TAGLIATELLE AL TARTUFO Hausgemachte Bandnudeln geschwenkt mit Trüffelbuttersoße, frischen schwarzen Wintertrüffeln und Parmesan	25,00	32,00
1075 PAPPARDELLE CON FARAONA E CARDONCELLI Breit-Bandnudeln mit einem weißen Ragout vom Cardoncelli Pilzen aus Apulien, gewürfeltem Fleisch von der Perlhuhnbrust, Kräuter und Parmesan		14,00
 Fleisch		
1201 FEGATO DI VITELLO BURRO E SALVIA Kalbsleber in Buttersalbeisoße, dazu Gemüse der Saison und Kartoffeln		22,00
1203 BISTECCA FIORENTINA Fiorentina (Rindersteak mit Knochen von der italienischen Rasse Fassone oder Podolica aus Piemont) gegrillt, am Tisch tranchiert, dazu Kartoffeln und Gemüse - für 1 bis 4 Personen		pro kg 66,00
1224 KARRE DI AGNELLO ALLE ERBE FINI Lammkarre vom deutschen Lamm (Fleischproduzent Bauhmann) mit feiner Kräuterkruste überbacken, dazu Kartoffeln und Gemüse der Saison		36,00
 Fisch		
1601 TAGLIATA DI TONNO Thunfischfilet, rosa gegrillt auf Wildkräuter-Salat und Gemüse-Vinaigrette mit Himbeeressig, dazu Rosmarinkartoffeln		25,00
1608 GALLINELLA AL PROSECCO Knurrhahnfilet mit Spinat gefüllt, mit einer Soße von Nordseekrabben und Prosecco, dazu Rosmarinkartoffeln		28,00
1610 SOGLIOLA AL BURRO Seezunge in Butter gebraten, dazu gemischter Salat		ab 26,00

Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. und
Bedienung. Angaben ohne Gewähr.