

Wechselnde Tageskarte



Antipasti

Vellutata di aglio orsino Cremige Bärlauchsuppe mit Skrei-Häppchen 9,00

Vellutata di asparagi Cremige Spargelsuppe mit Parmaschinkenstreifen 9,50

Carpaccio di Polipo Oktopus-Carpaccio mit wildkräutersalat und gehobeltem Parmigiano 18,50

Insalatona mit Bio-Ziegenkäse, Rote Bete, Blaubeeren und Walnüssen 16,50

Asparagi Gratiniertes Spargel zu Burrata 19,50

Vitello Tonnato Klassisches Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern 16,50

Insalata Loren Wildkräutersalat mit gebratenem Spargel, Erdbeeren, Pinienkerne, Parmigiano und Balsamico Creme 17,50

Pasta

Pappardelle mit Pikantem Kaninchenragout, gerösteten Pinienkerne und Parmigiano 18,50

Mezze Maniche mit Spargel, Pistazien und aromatischem Bärlauch 21,50

Fini fini mit Frischen Trüffel und gehobeltem Parmigiano 24,50

Spaghetti mit Pikantem Oktopus-Ragout 22,50

Fettuccine mit Seezunge-Filetstreifen, gebratenem Spargel 25,50

Auf Wunsch auch Gluten frei +3€ - Sonderwünsche Werden extra berechnet

Carne

Carre di Agnello Lammkarre unter Pistazien-Kräuterkruste mit Rosmarin-Kartoffeln und Blattspinat 37,50

Filetti di Coniglio Kaninchenfilet in Pikanter Rotweinsauce mit Rosmarin-Kartoffeln und Blattspinat 28,50

Vitello Kalbs-Tomahawk gebraten in Butter-Salbei dazu Fettuccine und Blattspinat 34,50

Pesce

Rombo Steinbuttfilet mit Pistazien-Bärlauch-Kruste serviert auf gebratene Spargel und Blattspinat 37,50

Skrei-Loins Winterkabeljau an Sorrento Zitronen-Sauce und Kapern dazu Fettuccine und Pinienkerne-Blattspinat 34,50

Und viel mehr!!!

Wir kochen alles frisch für Sie! Wenn es mal etwas länger dauert, bitten wir um Verständnis.