



4 Gänge Oster-Menü

Vorspeisen

Zuppa di asparagi

Spargelcreme – Suppe

Insalata mista con parmigiano

Marktsalat mit Parmesankäse,
angemacht mit Olivenöl und Balsamico-Creme

Hauptgänge

Menü 1

Filettino di maiale ai funghi misti

Schweinefilet mit Mischpilzen in Rahmsauce,
dazu gefüllte Offenkartoffeln und Gemüse
41.50 €

Menü 2

Bistecca argentina al pepe

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffer-Sauce,
dazu gefüllte Offenkartoffeln und Gemüse
44.50 €





Menü 3

Filetto di vitello burro e salvia

*Kalbsfilet in Butter und Salbei gebraten,
mit gefüllte Offenkartoffeln und frischem Spargel*
49.50 €

Menü 4

Bistecca di salmone con asparagi

*Lachssteak vom Grill,
mit gefüllte Offenkartoffeln und frischem Spargel*
47.50 €

Menü 5 (vegetarisch)

Melanzane parmigiana

*Mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesankäse
überbackene Auberginen,
dazu gefüllte Offenkartoffeln und Gemüse*
40.50 €

Dessert

Panna cotta con fragole

*Sahnepudding
mit frischen Erdbeeren*

Vino bianco

Ippolito / Mare Chiaro – Ciro DOC / Calabria
29.50 € / 0.75l Flasche
8.00 € / 0.2l Glas

Vino rosso

Negroamaro – Appassimento – Conte di Campiano / Apulien
31.50 € / 0.75l Flasche
9.00 € / 0.2l Glas

