



Unsere Empfehlung

Pasta & Vegetarisch

Tortelloni mit Steinpilzfüllung _15.50 €

Hausgemachte Tortelloni in feiner Sahnecreme, serviert mit gebratenen Kräuterseitlingen.

Wildkräutersalat mit gebackenem Schafskäse _15.50 €

Mit Oliven, Tomaten, Paprika und fruchtigem Hausdressing.

Rucolasalat mit frischen Pfifferlingen & Parmesan _ 16.50 €

Knackiger Rucola, frisch gebratene Pfifferlinge, gehobelter Parmesan und feines Hausdressing

Fisch & Meeresfrüchte

Frittierte Sardellen – 16,50 €

Mit Aioli und frischem Salat an fruchtigem Hausdressing.

Gegrillte Calamaretti – 21,50 €

Zarte Patagonia-Calamari auf Wildkräutersalat mit Tomaten, Paprika und fruchtigem Hausdressing.

Lachsfilet auf der Haut gebraten

– mit Salat und fruchtigem Hausdressing – 21,50 €

– mit Spinat, Salzkartoffeln & frischen Kräutern – 22,50 €

Dorade Royal auf der Haut gebraten

– mit Salat und fruchtigem Hausdressing – 21,50 €

– mit Spinat, Salzkartoffeln & frischen Kräutern – 22,50 €

Fleischgerichte

Gorgonzola-Schnitzel _ 19,80 €

Knusprig paniertes Schnitzel mit cremiger Gorgonzolasoße, dazu Pommes frites & gemischter Beilagensalat.

Pfifferlingrahm-Schnitzel_ 22,80 €

Zartes Schnitzel in feiner Pfifferlingrahmsoße, serviert mit Pommes frites & gemischtem Beilagensalat

Dessert

Tartufo Limoncello _ 7.00 €

Erfrischendes Zitroneneis mit flüssigem Limoncello-Kern, umhüllt von zarter weißer Schokolade

