

Speisekarte November 2017

Primo

Erbsen-Minz-Süppchen / Kräuter-Croutons	6,50
Goldgebratene Jakobsmuscheln/ Rote-Bete-Püree / Avocado / Safranschaum	15,90
Gebratene Gänseleber /Feldsalat /Walnuss-Dressing /Eingeweckte Quitten	10,50
Burrata / Apfel-Citrus-Chutney / Pinienkerne /Rosmarin-Schinken	11,50
Thunfisch-Carpaccio /Limetten-Marinade/ Fenchelsalat /	13,50

Pasta & Risotto

Risotto / Stein-Champignons/ Variation von Edelfischen / Safran-Schaum	16,90
Tagliatelle / Riesengarnelen / Tomaten / Muscheln / Hummer -Sauce	17,90
Ravioli mit Steinpilzfüllung / Zucchini / Kürbis / Rucola-Salat	13,50
Spaghettini/ Gorgonzola-Creme / Walnuss / Jungspinat	12,90
Penne Rigate/ Filetspitzen / Pilzrahm / Chrerrytomaten / Lauch-Zwiebelchen	16,50

Pesce

Filet vom Rotbarsch / Sherry-Karotten / Ofen-Kartoffel-Ecken	22,50
Böhmlo-Lachs / „Tumbet“ / Kartoffel / Mediterranes Gemüse / Tomaten-Sauce	19,50
Kabeljau-Loin / Süßkartoffel-Parmentier / Wildreis	21,,50

Carne

Kalbs-Rückensteak / mediterranes Gemüse / Rosmarin- Brätlinge / Jus	22,90
Argentinisches Rinderfilet/ Kartoffel-Würfel / buntes Gemüse/ Jus	27,90
Geschmorte Ochsenbacke / Kartoffel-Olivenöl-Stampf / sautierter Spitzkohl / Jus	19,50
Konfierte Gänsekeule / hausgemachter Rotkohl /Kürbis-Maronen-Püree /Apfel / Jus	21,50

Speciale

Tagliatelle aus dem Parmesan-Laib / am Tisch flambiert / Wintertrüffel	22,90
Roumégous-Austern / am Tisch geöffnet / Zitrone	Stück: 2,90