

Speisekarte August 2017

Primo

Kürbis-Suppe /Orange / Kokos / Chili	6,50
Riesengarnelen & Jakobsmuscheln/ Ouinoa-Tabuleh/ Paprika-Creme	15,90
Brust & Keule von der Wachtel /Salbei-Butter /sautierte Pfifferlinge / Basilikum-Creme	14,50
Burrata / Apfel-Chili-Chutney /geröstete Pinienkerne	10,50
Oktopus-Carpaccio /auf Rucola-Salat /im Parmesannest	13,50

Pasta & Risotto

Risotto / Safran / Variation von Edelfischen / Basilikum-Schaum	16,90
Tagliatelle / Riesengarnelen / Tomaten / Hummer-Cognac-Sauce	17,90
Ravioli gefüllt mit Walnuss & Feige / Salciccia / Pfifferlinge / Rucola-Salat	16,90
Cappellini / Gorgonzola-Creme / Walnuss / Jungspinat	14,50
Bigoli / Wupperkrebse / Venusmuscheln / Kirschtomaten / Champignons	19,50

Pesce

Filet vom Lupo di Mare/ gegrillter grüner Spargel /Rosmarin-Kartoffel-Ecken	21,90
Yellow-Fin-Tuna /Kartoffel-Wasabi-Püree / Gurken-Radieschen-Salat	23,50
Kabeljau-Loin /Broccoli-Creme / Pommes Caree	23,90

Carne

Kalbs-Entrecote / mediterranes Gemüse / Rosmarin- Brätlinge / Jus	22,50
„Surf & Turf“ / Rinderfilet/Wupperkrebse / Kartoffelsellerie-Püree / buntes Gemüse / Jus	29,50
Maispoulardenbrust / Gnocchi / grüner Spargel / Pfifferlinge / Cherrytomaten / Jus	20,90
Kotelett vom Duroc-Schwein/ Bohnen-Cassoulet /Gratinkartoffeln /Jus	25,00

Speciale

Wupperkrebse zum selber schälen / Aioli / Ciabatta	VS 500g	12,90
	HG 1000g	23,50