

Wochenkarte

Apetizer / Vorspeise

Pesto Pancake

mit Rucola, Tomaten, Rote Zwiebeln, Salat und Parmesan, mit einer
Hausgemachten Knoblauch-Schmandcreme sowie Granatapfelkernen

15 €

Knoblauch-Kartoffelsuppe

Hausgemachte Knoblauch-Kartoffelsuppe mit Granatapfel Emulsion sowie
Kernen und frischer Petersilie

13 €

Hauptgang

Veggi Polpette

Auf Polenta servierte Vegitarische Polpettebälchen mit Spinatfüllung in Sugo
serviert mit Parmesan Topping und Chips

16 €

Vitello ai Pistacchio

Kalbsfilet stück mit Pistazien-Rosmarin Kruste, Süßkartoffelpüree und
Hausgemachter Portwein Soße

27€

Ragoue di Patata Tartufata

Kartoffel-Ragoue mit Poschierten Ei verستetzt mit einer Butter-Samen-
Sahnesud, Leichten körener Senf und Frischen Italienischen Winter Trüffel

19€

Pesce Spada

Schwertfischfilet auf Tomatensoße mit Schwarzen Olivien, Koriander und Petersilie
und Saltkartoffeln

25 €