Wochenkarte

Sarti Lemon Spritz 1G Bitter Lemon Grapefruit	8,50
Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino 1,G	8,50
*Campari-Orange Spritz*1G-	8,50
*Aperol Maracuja Spritz*1G	8,50

Beef Tartar mit Spiegel Ei
Trüffel auf Apfel Carpaccio und Grüne Mayo. ***18,90***

Couscous Salat Mit Räucherlachs
Aubergine Büffelmozzarella- Kürbiscreme ***16,50***

Kürbis Törtchen mit Gorgonzola Füllung
und Sautierte Zucchini Salsiccia ***16,90***

Maroni Creme Suppe
Mit Granatapfel und Schwarze Trüffel ***8,90***

Hausgemacht Ravioli mit Gänsebrust-Pflaumenfüllung
In Grenadine sauce und Büffelcreme. ***19,50***

Cannelloni mit Kalbfleisch Füllung
in Parmesan Steinpilzen Sauce **18,90**

Wild Lachs Streifen
mit Gemüse Julien inThaycurry sauce -Tomaten Risotto ***25,90***

Goldbrasse alla Lombarda
In Kapern Minze Zitrone Sauce dazu Kartoffel -Gemüse ***27,50***

Frische Kalbs Nieren
Mit Grüne Pfeffer Senfsauce dazu Rotkraut und Tagliatelle ***25,50***

Geschnetzelten Kalbsleber mit Apfelfilet
Zwiebel Rotwein sauce dazu Kartoffelpüree-Gemüse ***26,90***

Pizza mit Steinpilz Salsiccia Pikant Salami Olive. ***16,50***

Zimt Crepes mit Vanille Eis und Heiß Waldbeeren **9,20**

Crème Brulé **9,00**

Weinempfehlung

WEIßWEINE _ 0,1 0,25 0,75l

Pecorino DOC 2025 /Fontezoppa- Marche **4,7** **10,6** **32,-**
Pecorino - Dieser Wein leuchtet Strohgeld mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll. 13%

Sauvignon Blanc DOC 2025/Rauscedo- Friuli **4,6** **10,2** **31-**
Sauvigno Blanc- strohgelb mit eineautochthone Rebsorte Mittelitaliens.
Knackig-frisch mit herben Aromen von Grapefruit, Limette, Pfirsich und floralen Noten.
Am Gaumen zeigen sich eine knackige Säure und eine feine Mineralität von Feuerstein 12,5%.

Lugana DOC 2025 / Brunello / Lombardia **5,1** **11,6** **35,-**
100% Trebbiano di Lugana
*Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigke.*13%

ROTWEINE.

Brecciato DOP 2015 / Ognisole / Apulien **4,6** **10,2** **30-**
*Ein Cuvee Nero di Troia und Montepulciano, Frische Noten von Erdbeeren und Pfirsich Leuchtendes Rose' und intensives mit schönen fruchtigen Noten.*12,5%

Primitivo di Manduria DOC /2023 / Passione Segreta / Puglia **4,6** **10,2** **30,-**
100% Primitivo
An die Nase duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Heidelbeere, Himbeere.
*Am Gaumen ist er konzentriert, mit Tiefe milder Fruchtsäure und samtweichen Tanninen.*13,5%

Barbera del Monferrato DOC/2023/Gaggino- Piemonte **4,7** **10,5.** **31.**
Rebsorten: Barbera
Mit einer brillanten rubinroten Farbe im Glas verströmt die Nase lebendige Anklänge von Marmelade, Beeren und reifen Kirschen. Der Schluck ist sehr angenehm, belebend, mit gutem Körper und ausgezeichneter Struktur. 13%

Liebe Gäste, Wir freuen uns, euch mitteilen zu dürfen, dass wir ab Dezember auch wieder montags für euch geöffnet haben
Diese Regelung gilt bis einschließlich 27. Dezember.
Am 24. Und 25. Dezember bleibt unser Restaurant geschlossen
Wir freuen uns auf euren Besuch.