

| Wochenkarte                                                      |              |
|------------------------------------------------------------------|--------------|
| Aperol Orange Spritz.                                            | 8,90         |
| Brut Rose Pinot Nero Conte Vistarino                             | 8,50         |
| Campari Spritz                                                   | 8,90         |
| Prosecco mit Strawberry                                          | 6,90         |
| <b>Rotebeete Carpaccio</b>                                       |              |
| <i>Mit Ente Leber Mousse Feldsalat Buke und Butter Brot</i>      | <b>17,50</b> |
| <b>Thunfisch Streifen</b>                                        |              |
| <i>In Süßsauer sauce auf Gegrillte Gemüse.</i>                   | <b>18,50</b> |
| <b>Zucchini Creme suppe</b>                                      |              |
| <i>Mit Geröstete Speck und Tomate Concasse</i>                   | <b>8,90</b>  |
| <b>Ravioli mit Feigen Nuss Füllung</b>                           |              |
| <i>in Parmesan Grenadine sauce</i>                               | <b>18,50</b> |
| <b>Tagliatelle Verdi</b>                                         |              |
| <i>Mit Zucchini und Wildschweine Ragout</i>                      | <b>19,50</b> |
| <b>Zanderfilet</b>                                               |              |
| <i>Mit Kürbis Püree Linsen Portwein sauce.</i>                   | <b>26,90</b> |
| <b>Wolfbarsch al Cartoccio</b>                                   |              |
| <i>Im Hofen gegart mit Gemüse und Kartoffel</i>                  | <b>26,50</b> |
| <b>Argentinische Rinder Hüfte Medaillon</b>                      |              |
| <i>Mit Steinpilzen mix Pfeffer Sauce, Tagliatelle und Gemüse</i> | <b>26,90</b> |
| <b>Geschmorte Lamm Axe</b>                                       |              |
| <i>Rosmarin Braten sauce, Gemüse Ratatouille und Schäftkäse</i>  | <b>27,50</b> |
| <b>Muschel nach Wünschen</b>                                     |              |
| <i>mit Tomaten , Weißwein,Pfeffersauce.</i>                      | <b>18,90</b> |
| <b>Pinsa speciale mit Kürbiscreme mit Salsiccia und Trüffel</b>  | <b>16,90</b> |
| <b>Crema Catalana mit Waldfrüchte garniert</b>                   | <b>9,30</b>  |
| <b>Dessert Variation</b>                                         | <b>10,90</b> |

| Weinempfehlung                                                                                                                                                                                                                                                         |             |              |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|--------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                        | <u>0,1l</u> | <u>0,25l</u> | <u>0,75l</u> |
| WEIßWEINE                                                                                                                                                                                                                                                              |             |              |              |
| <b>Pecorino DOC/2024/Fosso Corno /Abruzzo</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>4,5</b>  | <b>10,0</b>  | <b>29,-</b>  |
| <i>Dieser Wein leuchtet Strohgold mit schillernden, grünen Reflexen und duftet nachhaltig Nach weißem Akazienblüten und Zitrusfrucht. Der Geschmack ist voll, Klasse Sommerwein</i>                                                                                    |             |              |              |
| <b>Greco di Tufo DOCG /2024/Tenuta Cavalier Pepe</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>4,7</b>  | <b>11,0</b>  | <b>33,-</b>  |
| <i>Der Greco di Tufo 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.</i>            |             |              |              |
| <b>Lugana DOC 2024 / Menegotti / Lombardia</b>                                                                                                                                                                                                                         | <b>5,1</b>  | <b>11,6</b>  | <b>35,-</b>  |
| <i>100% Trebbiano di Lugana Am Gaumen frisch und würzig. Ausgestattet mit einer guten Struktur und einer langen aromatischen Beständigeke.</i>                                                                                                                         |             |              |              |
| <b>ROTWEINE.</b>                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>4,4</b>  | <b>10,0</b>  | <b>29</b>    |
| <b>Syrah .Doc 2023/Petrosino/Sizilien</b>                                                                                                                                                                                                                              |             |              |              |
| <i>Leuchtendes Rot und intensives Rubonrot mit schönen fruchtigen Noten von Pflaumen Und Johannisbeere.</i>                                                                                                                                                            |             |              |              |
| <b>Primitivo di Manduria DOC 2023 / Passione Segreta / Puglia</b>                                                                                                                                                                                                      | <b>4,6</b>  | <b>10,2</b>  | <b>30,-</b>  |
| <i>100% Primitivo An die Nase duftet intensiv nach Schwarzkirschen, Heidelbeere, Himbeere. Am Gaumen ist er konzentriert, mit Tiefe milder Fruchtsäure und samtweichen Tanninen.</i>                                                                                   |             |              |              |
| <b>Barbera Monferrato/Doc/Gaggino/Piemont</b>                                                                                                                                                                                                                          | <b>4,7</b>  | <b>10,5.</b> | <b>31.</b>   |
| <i>Rebsorten: Barbera Alkoholgehalt: 14,5 % 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.</i> |             |              |              |