

Abendkarte

<i>Gebratene Jacobs Muscheln mit Pistazien dazu Shallot e Red Pepper Chitney</i>	<i>17,00€</i>
<i>Foie Grai mit Brie e Baguetts</i>	<i>17,00€</i>
<i>Tuna-Tartar mit Kapern , Petersilie e Shallot</i>	<i>17,00€</i>
<i>Pappardelle mit gerauchter Lachs , Pinienkernen , Aurorasauce</i>	<i>24,90€</i>
<i>Gnocchi mit Salsiccia e Broccoli , Lammfilet</i>	<i>24,90€</i>
<i>Spaghetti mit Flusskrebse , knoblauchsauce , Oliven , Scampi</i>	<i>23,90€</i>
<i>Ravioli mit Trüffeln</i>	<i>26,90€</i>
<i>Orecchiette mit Tuna , Kapern , oliven , Achiughe</i>	<i>17,90€</i>
<i>Zander mit Kartoffeln, Spinat , Broccoli</i>	<i>26,90€</i>
<i>Seeteufel vom Grill vom Grill dazu Thymiankartoffeln an Kapernsauce</i>	<i>28,90€</i>
<i>Seezunge an Weisswein-Zitronensauce dazu Kartoffelpüree e Gemüse</i>	<i>36,00€</i>
<i>Perlhuhn Brust mit Trüffel-Ravioli</i>	<i>35,00€</i>
<i>Steinpilz-Risotto mit Wachteln</i>	<i>30,00€</i>
<i>Lammkaree mit Thymiankartoffeln und Saisongemüse</i>	<i>36,90€</i>
<i>Rinderfilet mit Trüffelpüree und Gemüse</i>	<i>38,90€</i>
<i>Käse Plateau mit Mango Chutney</i>	<i>11,90€</i>

