

Dezember 2022 bis 21:00h

Antipasti

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Senf-Orangen-Honig-Dressing & Nüssen ^{h,j} **8,90**

Rindercarpaccio ^{a,h} **14,90**
Qualitätsfleisch mit einem intensiven und kräftigen Geschmack. Wir garnieren das Carpaccio auf einem Salat-Bett, mit Cherry-Tomaten, Grana Padano und Zitronelle.

Beef Tartare ^{d,j} **19,90**
Eine Tartare aus Rinderfilet, roten Zwiebeln, Kapern, Senf, Eigelb. Serviert mit Butter und geröstetem Brot, kleiner Salat.

Suppe

Als Vorspeise 7,90. Als Hauptgericht 12,90.

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan)
Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Kürbis-Kokos-Suppe (vegan) ^h
Eine Kürbissuppe mit Karotten, Lauch, Kürbis, Kartoffeln, Kokosmilch, getoppt mit Kürbiskernen, Kokoscreme & Südtiroler Kürbiskernöl

Berliner Kartoffelsuppe ⁽⁶⁾ vegan
Mit Kartoffeln, Pastinaken, Karotten, Sellerieknolle, frischen Majoran, Petersilie. Mit oder ohne Bockwurst...einfach bescheid geben (+1,00 Euro).

Unser Pasta-Klassiker

Carbonara alla Romana ^{a,c,k} **14,90**
Guanciale, Pecorino, past. Eigeln, Schwarzer Pfeffer ...e basta!

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i} **17,90**
Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen und Parmesan

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{a,c,d,i,j,k} **16,90**
*Diese Soße ist eine Droge: Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen, & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu' (in Italien nennt man Bolognese "Ragu'"), wir servieren das Ragu' mit Fettuccine
 auf Wunsch auch mit gluten-freier Pasta: + € 1,90*

Hauptgerichte

Grünkohl mit Knacker & Kassler ^{j,k,3,6} **19,90**
Grünkohl mit Knacker, Kassler, Kartoffeln, Senf.

Quiche & Salat (Vegetarisch) ^{a,c,d,j} **14,90**
Hausgemachte Quiche mit Gemüse & Parmesan . Serviert mit gemischtem Salat & knackigem Gemüse.

Ribelle Bowl (vegan & gluten-free) ^{f,h} **17,90**
Hausgemachter Hummus, Reis, Süßkartoffel, Salat, Kichererbsen Curry in Kokosmilch, hausgemachte Kürbis-Falafel, Brokkoli angeschwenkt in Sesamöl & Nüsse.

Ristro

Ribolle

Wilde Küche

Special Adventszeit

Hausgemachte Pasta

Caramelle Pistzien & Zitronen aus Sorrento ^{a,c,h} **18,90**
Handgemachte Caramelle (Ravioli) mit einer Füllung aus Pistazien und Zitrone. Serviert mit Nusspesto, getrocknete Tomaten & Grana Padano.

Tortelloni Sepiateig mit Wildlachsfüllung ^{a,c,l} **18,90**
angeschwenkt in einer Zitronen-Dill-Soße & Parmesanflocken.

Ravioloni Safranteig gefüllt mit Hummer ^{a,m} **26,90**
Ravioloni aus einen Teig aus Safran gefüllt mit Hummer auf einer Weissweinsosse mit frischen Tomaten & Parmesanflocken.

Wir empfehlen dazu ein Glas Champagner:

Heidseick Monopole Blu Top	0,1l	9,90
Taittinger Brut Reserve	0,1l	9,90