

Tageskarte

Champagner:
„Comtesse de Neples“ 0.1l 11.00€

24.01.2023

Antipasto - Vorspeise

	€
Miesmuscheln „Marinara Art“	14.50
Austern Fine de Clair „ <u>pro Stück</u> “	3.95
Stangenmuscheln mit Kräutern „Gratiniert“	14.50
Hirsch Schinken mit Preiselbeeren und Salat Buchet	12.90
Grünem Spargel mit Butter,Salzkartoffeln und Bioeier	12.95
Kräuter Seitlinge, Polenta und Scamorza Käse vom Grill	13.95

Pasta - Nudelgericht

Kartoffel und Spinat Cremesuppe	6.90
Auberginen Lasagna (Vegetarisch)	12.90
Tagliolini mit Schwarzem Trüffel	20.95
„Kleine Portion“	18.95
Pappardelle mit Grünem Spargel und Champignons	13.90
Pizza mit „Truthahn Schinken“	12.30

Pesce - Fischgericht

Gemischter Fischteller vom Grill	25.90
Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill	25.90
Steinbutt vom Grill mit Bratkartoffeln und Gemüse	24.30
Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill „ <u>Pro Person</u> “	27.90

Carne - Fleischgericht

Ausgelöstes Kaninchen mit Champignons „Cacciatora Art“	23.95
Kutteln „Parmiggiana Art“ auf Kartoffeln und grünem Spargel Carpaccio	17.95

Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼l	6.80 €	
Soave	¼l	8.50 €	Fl. 25.50 €
Rose´ Vigne Alte „Zeni“			Fl. 29.50 €

Rotwein

Montepulciano	¼l	6.80 €	
Primitivo Fantini	¼l	8.50 €	Fl. 25.50 €

Dessert

Sahne - Pistazien Crespelle mit Ananas - Mango Ragout	7.90
Schoko – Mandel Torte „Caprese“ mit Kumquat Ragout	7.90

Digestiv

Montepulciano	¼l	6.80 €	Limoncello	4.95
Primitivo Fantini	¼l	8.50 €	Amaro Piemontese	4.95