

... DIE SUPPE

Maronencremesuppe..... € 6,90
mit weißen Portwein verfeinert, Milchschaum und frischer Kresse
(A/C/G/H/O/P)

... DIE VORSPEISE

Carpaccio vom Bressaola..... € 9,90
mit Rucola in Balsamico-Dressing mit Granatapfelkerne und frisch gehobeltem Grana Padano
(A/C/G/H/M/O/P)

... SNACK OF THE WEEK

Canneloni..... € 8,90
mit Spinat und Ricotta gefüllt auf Tomaten-Oliven-Sugo und Mozzarella gratiniert
(A/B/C/G/H/O/P)

... DER HAUPTGANG

Sepiatagliarini..... € 11,90
mit Zuckerschoten in Dill-Prosecco-Sauce mit Räucherlachstreifen und Schmortomaten
(A/C/D/G/H/O/P)

Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff Art“ € 16,90
mit Roter Bete, Essiggurkenstreifen Champignons in Senf-Rotweinjus, dazu Kräutertagiatelle und Broccoli
(A/C/G/H/N/O/P)

Saltimbocca..... € 17,90
zarte Scheiben vom Kalbsrücken in Salbei-Parmaschinken-Mantel auf getrüffeltem Gemüse-Risotto
mit Grana Padano und Marsalaglance
(A/B/C/G/H/O/M/P)

... ALS KLEINE BEILAGE ODER FÜR DIE SCHLANKE LINIE

knackiger, bunt gemischter Wintersalat an Hausdressing..... € 4,10

... DESSERT-TIPP

Heidelbeere Pannacotta..... € 6,90
mit weißen Kaffeeschaum und frischen Früchten
(A/C/G/O/P)

... GETRÄNKE-TIPP

Winter-Spritz..... € 5,90
Apfel-Zimt-Prosecco