

Heute empfehlen wir

Kürbissuppe	3,90 €
Melanzana alla Parmigiana (neapolitanisch) Auberginen Auflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	9,50 €
Antipasti misto	13,50 €

Salat mit gebackenem Ziegenkäse auf Brotscheibchen, Granatapfel und Walnüssen	12,50 €
Frische Miesmuscheln in Weinsud oder Tomatensoße	10,50 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Salsiccia, frischen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan	13,50 €

Kalbskotelett vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln	25,00 €
Gegrillte Lammhüfte in Knoblauchbutter dazu Rosmarinkartoffel	22,00 €
Kalbsleber venezianische Art dazu Kartoffelpüree	18,00 €
Zweierlei von der Ente, Portwein-Jus, Quittenmus, Kartoffelpüree	23,00 €

Alle Fleischgerichte werden mit Salat serviert

Fischgerichte

Loup de Mer vom Grill mit Zitrone und Olivenöl	19,00 €
--	---------

Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Salat serviert

Dessert

Quitten in Sirup gebacken, dazu Vanilleeis	4,90 €
Tiramisu	5,50 €
Crème brûlée	4,90 €

Weintipp der Woche glasweise aus unserem Flaschensortimen

Grauer Burgunder QbA, trocken	Weingut Langenwalter 0,25l	4,20 €
Sauvignon Blanc	Weingut Schubar 0,25l	6,00 €
Fume Blanc, Mundus Vini Silber	Weingut Schubar 0,25l	6,00 €
Cortese Dell' alto Monferrato Piemont (Weißwein)	0,1l 2,40 € / 0,25l	6,00 €
Bianco di Custoza (Trebbiano Toscana, Garganega & Cortese) .	Weingut Valpantena 0,25l	4,80 €
Chardonnay, trocken Mundus Vini Silber	Weingut Schick 0,25l	4,50 €
Risling Pur	Weingut Gehrig 0,25l	5,50 €
Pinot Noir Rotwein	Weingut Schubar 0,25l	6,00 €