

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



MELANZANE ALLA PARMIGIANA AUBERGINENAUF LAUF	9,50 €
CAPELANTE GRATINATE SU LETTO DI CARPACCIO DI ZUCCA GRATINIERTER JAKOSMUSCHEL AUF KÜRBIS CARPACCIO	14,50 €
CANTARELLI SALTATI CON PETTO DI POLLO IN CREMA DI PANNA GEBRATENE PFIFFERLINGE MIT MAISPOULARDE IN SAHNESAUCE	13,50 €
TATAR DI MANZO CON UOVO DI QUAGLIA RINDERTATAR MIT WACHTELEI	14,00 €
TAGLIOLINI CON CAPELANTE IN SALSA DI VINO BIANCO TAGLIOLINI MIT JAKOSMUSCHELN IN WEISSWEINSAUCE	16,50 €
PENNE CON PORCINI FRESCI DI FILETTO IN SALSA DI VINO BIANCO PENNE MIT FRISCHEN STEINPILZEN UND RINDERFILETSTREIFEN IN WEISSWEINSAUCE	15,50 €
SPAGHETTI AL PARMIGIANO CON TARTUFO NERO SPAGHETTI AUS DEM PARMESANLAIB MIT SCHWARZEM TRÜFFEL	11,00 € 16,50 €
FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA CON PASTA GEGRILLTES LACHSFILET MIT KIRSCHTOMATEN UND PASTA	19,00 €
FILETTO DI SPIGOLA (250 G) ALLA GRIGLIA CON VERDURE LOUP DE MER FILET (250 G) VOM GRILL MIT GEMÜSE TATAR	24,00 €
BISTECCA DI TONNO ROSA GEBRATENES THUNFISCHSTEAK (SUSHI-QUALITÄT) MIT GEMÜSEBEILAGE	24,00 €
FEGATO ALLA VENEZIANA CON PATATE KALBSLEBER AUF „VENEZIANISCHER ART“ MIT KARTOFFELN	17,00 €
US-FLANKSTEAK ALLA GRIGLIA TRANCIATA AL TAVOLO US-FLANKSTEAK VOM GRILL AM TISCH TRANCHIERT MIT GEMÜSE BEILAGE	22,00 €
MEDAGLIONI DI VITELLO IN CREMA DI PARMIGIANO CON TARTUFO ESTIVO E TORTINO DI PORCINI KALBSMEDALLIONS IN PARMESANCREMESAUCE MIT SCHWARZ TRÜFFEL UND HAUSGEMACHTEN STEINPILZ SOUFFLÉ	26,50 €
CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE	6,50 €

