

Spezialitäten der Woche

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio auf Rucola mit Jakobsmuscheln alla Griglia

14,50 €

Gänseleber auf Feldsalat mit Balsamico-Soße

12,50 €



Hauptgerichte

Hausgemachte Tagliolini mit Flusskrebsfleisch und frischen kirschtomaten

17,50 €

Steinpilze Ravioli in Butter Salbei mit gehobelten Parmesan

16,50 €

Frisches Lammfilet in Barolo soße mit grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln

25,50 €

Frisches Skreifilet in Hummer Paste Soße mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

24,50 €



Dessert

Toskana Torte

6,50 €

