



## Unsere Wochenkarte

### Vorspeise

|   |            |
|---|------------|
| Gegrillte Pfirsiche, Rosmarin, Burrata und Pistazien                | Euro 20,50 |
| Eisbergspalten mit Tomaten, Speck, Cocktaildressing und altem Gouda | Euro 19,50 |

### Suppe

|                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| Gelbes Tomaten-Melonengazpacho | Euro 7,90 |
|--------------------------------|-----------|

### Warme Vorspeise

|   |            |
|---|------------|
| Flanksteak, geschmorte Kartoffel und Rotweinzwiebel | Euro 21,90 |
|---|------------|

### Hauptspeise

|   |            |
|---|------------|
| Lamm, Olive, Feta, Oregano und Tomatenrisotto         | Euro 32,90 |
| Isel-Bouillabaise mit Erdäpfel und Gemüse             | Euro 33,90 |
| Spaghettini mit cremigen Eierschwammerln              | Euro 24,90 |
| Rindspillard mit Eierschwammerln, Rucola und Parmesan | Euro 32,90 |

### Dessert

|                              |            |
|------------------------------|------------|
| Mandel, Mocca und Mascarpone | Euro 14,50 |
| 3 Pralinen                   | Euro 6,90  |



## Our Weekly Menu | Il nostro menu settimanale

### Appetizer / Antipasto

- Grilled peaches, rosemary, burrata and pistachio Euro 20,50  
*Pesche grigliate, rosmarino, burrata e pistacchio*
- Iceberg wedges with tomatoes, bacon, cocktail dressing and old Gouda cheese Euro 19,50  
*Spicchi di iceberg con pomodori, pancetta, cocktail dressing e formaggio Gouda vecchio*

### Soup / Minestra

- Yellow tomato and melon gazpacho Euro 7,90  
*Gazpacho di pomodori gialli e melone*

### Warm Appetizer / Antipasto caldo

- Flank steak, braised potato and red wine onion Euro 21,90  
*Bistecca di manzo, patate brasate e cipolla al vino rosso*

### Main Course / Portata principale

- Lamb, olive, feta, oregano and tomato risotto Euro 32,90  
*Agnello, olive, feta, origano e risotto al pomodoro*
- Isel bouillabaise with potatoes and vegetables Euro 33,90  
*Bouillabaise di Isel con patate e verdure*
- Spaghettini with creamy chanterelles Euro 24,90  
*Spaghettini con crema di finferli*
- Beef paillard with chanterelles, rocket and parmesan Euro 32,90  
*Paillard di manzo con finferli, rucola e parmigiano*

### Dessert / Dolce

- Almond, mocca and mascarpone Euro 14,50  
*Mandorla, moca e mascarpone*
- 3 pralines Euro 6,90  
*3 praline*