



Unsere Wochenkarte

Vorspeise

Räucherlachstartare mit Mandarine und Fenchel	Euro 21,90
Zupfsalat mit Schwarzwurzel, Guanciale und Walnuss	Euro 18,90

Suppe

Maronicremesuppe mit Rum	Euro 8,90
--------------------------	-----------

Warme Vorspeise

Jakobsmuschel mit Speckwirsing	Euro 23,90
--------------------------------	------------

Hauptspeise

Gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Nuss-Schupfnudeln	Euro 33,50
Zander mit Kürbis	Euro 32,50
Tagliatelle mit Olive, Tomate und Feta	Euro 23,90
Ribeye mit Pont Neuf und Gorgonzolaspinat	Euro 31,90

Dessert

Gewürztes Tiramisu	Euro 14,90
3 Pralinen	Euro 6,90



Our Weekly Menu | Il nostro menu settimanale

Appetizer / Antipasto

Smoked salmon tartare, mandarin and fennel <i>Tartare di salmone affumicato, mandarino e finocchio</i>	Euro 21,90
Plucked salad with black salsify, guanciale and walnut <i>Insalata spuntante con salsefrica nera, guanciale e noci</i>	Euro 18,90

Soup / Minestra

Cream of maroon soup with rum <i>Vellutata di maroni al rum</i>	Euro 8,90
--	-----------

Warm Appetizer / Antipasto caldo

Scallop with bacon savoy cabbage <i>Capasanta con verza al bacon</i>	Euro 23,90
---	------------

Main Course / Portata principale

Roast duck breast with red cabbage and nut dumplings <i>Petto d'anatra arrosto con cavolo rosso e fagottini di noci</i>	Euro 33,50
Pikeperch with pumpkin <i>Luccioperca con zucca</i>	Euro 32,50
Tagliatelle with olive, tomato and feta <i>Tagliatelle con olive, pomodoro e feta</i>	Euro 23,90
Ribeye with pont neuf and gorgonzola spinach <i>Costata con pont neuf e spinaci al gorgonzola</i>	Euro 31,90

Dessert / Dolce

Flavoured tiramisu <i>Tiramisù speziato</i>	Euro 14,90
3 pralines <i>3 praline</i>	Euro 6,90