



EMPFEHLUNG DES HAUSES

Kürbisschaumsuppe 8.5

Rote Beete Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen
und Ricotta Käse 13.8

Sauté di cozze – Miesmuscheln in Weißwein
Sauce mit geröstetem Knoblauchbrot 13.5

Pizza bianca – mit Mozzarella und Talleggio
Käse, Parma Schinken und Trüffelcrème 18.5

Linguine Vongole – Pasta mit frischen
Venusmuscheln in Weisweinsauce,
Cherrytomaten und Petersilie 18.5

Tagliatelle mit würzigem Lamm-Ragout 17.5

Risotto mit Hokkaido Kürbis und mildem
Gorgonzola 18.5

Entrecote vom Neuseeländischem Weiderind
gegrillt mit Rosmarinkartoffeln, Blattspinat und
feiner Rotweinsauce 32.5

Crème Brûlée 8.5

A Mano Primitivo di Puglia IGT, 2022

Elegant, fruchtig, frisch, komplex
0,2l / 0,5l / 0,75l 8.5 / 19.8 / 28.0

Gültig in der Zeit vom 04.11.2024 bis 24.11.2024

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.



SEASONAL CHOICES

Foamy pumpkin soup 8.5

Carpaccio from root beet with rocket salad,
pine nuts, ricotta cheese 13.8

Sauté di cozze – clams in white wine sauce
with roasted garlic bread 13.5

Pizza bianca with Mozzarella, Talleggio cheese
Parma ham and truffle cream 18.5

Linguine Vongole – pasta with fresh clams in
white wine sauce, cherry
tomatoes and parsli 18.5

Tagliatelle with savoury lamb stew 17.5

Risotto with Hokkaido pumpkin and mild
Gorgonzola cheese 18.5

Entrecote of new sealand pasteur-raised
cattle, rosemary potatoes, spinach
and red wine jus 32.5

Crème Brûlée 8.5

A Mano Primitivo di Puglia IGT, 2022

Elegant, fruity, fresh, complex
0,2l / 0,5l / 0,75l 8.5 / 19.8 / 28.0

Valid from 04.11.2024 till 24.11.2024

All prices in Euro with VAT and Service