

05.-07.09.2019

SNACKS/STARTER

Roastbeef mit Espuma vom grünen Apfel
und Friséesalat mit Basilikum Pesto

Vierzehn Euro

Mozzarella-Arancini mit Tomatensoße
und Rucola mit Walnüssen

Zwölf Euro

MAIN

Hausgemachte Pasta mit Pfifferlingsoße,
Guanciale, pochiertem Ei und schwarzem Trüffel

Zweiundzwanzig Euro

“Tagliatelle Mafioso” mit Rinderfilet,
Demi-Glace, Kirschtomaten und Parmesan

Neunzehn Euro

Meerbrasse mit Karottenpüree, grünem Spargel,
Limette und schwarzen Oliven

Fünfundzwanzig Euro

Orangensalat mit Fenchel, Avocado und Mandelvinaigrette

Sechzehn Euro

DESSERT

Panna Cotta mit Erdbeersoße und frischen Früchte

Sieben Euro

Bananenbrot mit gesalzenem Karamell

Sieben Euro

05.-07.09.2019

SNACKS/STARTER

Roast Beef, green apple espuma, frisée,
marinated cucumbers, basil pesto

Fourteen Euro

Mozzarella arancini, tomato sauce,
rocket salad with walnuts

Twelve Euro

MAIN

Homemade pasta, chanterelle sauce, guanciale,
poached egg, black truffle

Twenty-two Euro

Tagliatelle mafioso with beef filet, demi-glace
cherry tomatoes and parmigiano

Nineteen Euro

Sea bream, carrot purré, green asparagus,
lime, black olives

Twenty-five Euro

Orange salad with fennel, radish, avocado and almond vinaigrette

Sixteen Euro

DESSERT

Panna cotta with strawberry sauce and fresh fruit

Seven Euro

Salted caramel banana bread

Seven Euro