

Wir lieben Genuss,  
eine ehrliche Küche mit frischen und guten Zutaten ... und das Leben ...

**WECHSELNDE EMPFEHLUNGSKARTE**, die immer wieder neue Gerichte mit frischen und saisonalen Produkten auf den Tisch bringt (31.05.2024)

#### **ANTIPASTO / VORSPEISE**

Carpaccio von der Melone mit grünem Spargel, Parmesanblättchen, Hibiskus und Walnüsse an frischer Limette

18,80

Carpaccio vom Oktopus und Seppia mit Granatapfel- und Limettensauce an Grapefruitfilet

18,50

#### **SECONDO / HAUPTSPEISE**

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta- und Auberginenfüllung an Butter und Zitronenthymian mit Kirschtomaten und Parmesanblättchen

19,50

Premiumrisotto Nero di Seppia mit frischen Miesmuscheln und Venusmuscheln

21,50

Scaloppina an Zitrone (Kalbfleisch) mit frischem Lauch und wildem Brokkoli

35,00

Ganzer Wolfsbarsch mit Tagesbeilage oder einem frischen marktfrischen Salat

28,80

Häppchen vom Rind, 160 g, vom Lavasteingrill mit feiner hausgemachter Rotweinsauce und Prinzessinnenbohnen

32,30

Doradenfilets im Tomatenmantel mit Pinienkernen und Thymian an grünem Spargel

30,20

Frischer Gemüseteller (vegan) mit Tomaten, Zucchini, Karotten, Auberginen und roten Zwiebeln

21,50

#### **DOLCEZZA / DESSERT**

Hausgemachtes Semifreddo von der Belgischen Schokolade und Zitrone auf einem Zitronen- und Schokoladensaucespiegel

12,50

Carpaccio von der frischen Ananas an Vanilleeis von der Manufaktur Conte, Pistazien, Zitronenzeste und Zitronenolivenöl

7,60