

# Spezialitätenkarte

## Aperitivo della casa:

- Mezzodí Spritz 0,2l € 5,30  
Prosecco, Soda, Mezzodí, Minze, Eis

## Antipasti/ Vorspeisen:

- Crème Brulée von der Gänsestopfleber mit getrockneten Feigen € 13,00
- Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola mit Honig und gerösteten Nüssen € 10,00
- Karamelisierte Jakobsmuscheln auf Artischockenboden € 12,50
- Kalbscarpaccio mit Trüffelcreme € 11,00
- Bruschetta mit Tomate und Basilikum € 5,50

## Paste/ Nudelgerichte:

- Tagliatelle mit Wildschwein und Steinpilzen € 13,50
- Risotto mit Birnen, Speck und Burratacrème € 12,50
- Tagliolini al tartufo nero - mit schwarzem Trüffel € 14,50

Bitte beachten Sie unsere hausgemachten Nudelspezialitäten, die an der Tafel  
angeschrieben sind

## Pesce/ Fischgerichte:

- Gegrillter Oktopus auf Kartoffel-/ Erbsencreme, pikant € 17,00
- Seeteufel mit Pfifferlingen € 18,00
- Branzino/ Wolfsbarsch oder Orata/ Goldbrasse im Ganzen gegrillt € 21,50
- Gambas „alla catalana“ gegrillt mit Selleriesalat, Zwiebeln und Kirschtomaten € 17,50
- Babysteinbutt im Ganzen gegrillt € 24,50

## Carne/ Fleischgerichte:

- Wildschweingeschnetzeltes mit Steinpilzen € 18,00
- Arrosto al vino rosso - Rotwein-Rinderbraten mit Kartoffelpüree € 16,50
- Entenbrust mit Honig und Pfifferlingen € 17,50

## *Dolci/ Desserts:*

- *Tiramisu* € 7,00
- *Mousse au chocolat mit Haselnüssen* € 7,00
- *Mascarpone mousse mit Waldbeerenragoût* € 7,00
- *Lauwarmes Schokoladensoufflée auf Vanillesauce* € 7,90
- *Panna cotta al café mit Karamel* € 7,00

## *Menü*

*Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola  
mit Honig und gerösteten Nüssen*

\*\*\*

*Risotto mit Birnen, Speck und Burratacrème*

\*\*\*

*Wildschweingeschnetzeltes mit Steinpilzen  
Tagesbeilage*

\*\*\*

*Mousse au chocolat mit Haselnüssen*

*Menüpreis € 36,50*

*Menü mit Weinbegleitung € 44,50 -*

*je 3 Gläser 0,1l aus unserer*

*Weinempfehlung, nach Ihrer Wahl*

*Gerne informieren wir Sie über Allergene in unserer Speisekarte.*

*Bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.*