

Unsere Spezialitätenkarte

Vorspeisen

Frische Austern <i>Fine de claire</i>	Stk. 3,00 €

Kürbiscremesuppe mit einem gegrillten Scampi-Spieß	8,90 €

Gegrillter Octopus auf Babyspinat und Kartoffelpüree	16,90 €

Burrata (italienischer Frischkäse) auf lauwarmem Pfirsich, Parmaschinken, Cherrytomaten an Balsamico und Basilikum Pesto	15,50 €

Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse an Honig-Balsamico-Dressing	12,90 €

Hauptgerichte

Duo di Paste: Crespelle mit Spinat und Ricotta Käse <u>und</u> gefüllte Panzerotti Nudeln mit Pfifferlingen	18,50 €

Linguine Nudeln mit Steinpilzen und Aestivum - Trüffel	19,90 €

Mit Kürbis gefüllte Panzerotti Nudeln mit Entenbruststreifen	18,50 €

Kalbsmedaillons mit Steinpilzen und Aestivum - Trüffel	27,90 €

Lammkarré mit frischen Kräutern	27,90 €

Hirschmedaillons mit Beeren in einer Rotwein Sauce	27,90 €

Riesen Gambas „Casanova“ mit Artischocken, grünem Pfeffer und Champignons	25,90 €

Dorade Royal gegrillt mit extra servierter Pommery-Senf Sauce	24,90 €

Frische Seezunge in Butter gebraten	34,90 €

Frische Muscheln

Muscheln in Weißweinsauce **oder** Tomaten Kräuter Sauce **oder** nach Rheinischer Art

15,50 €

16,50 €

17,50 €

Alle Hauptgerichte (außer Nudelgerichte und Muscheln) werden mit frischen Tagesbeilagen serviert