

Unsere Spezialkarte

Vorspeisen

Frische Austern Fin de Claire	Stk. 3, 80€

Burrata mit Cherrytomaten, Rucola und Mango an Edelmalsamico Vinaigrette	15,90 €

Sashimi Thunfisch mit Avocado und Krabben	17,50 €

Kalbs Carpaccio mit frischen Pfifferlingen und Sommertrüffel	17,90 €

Hauptgerichte (u.a. mit Trüffel, Pfifferlingen (Tuber aestivum))

Duo di Paste: Crespelle mit Ricotta und Spinat gefüllt <u>und</u> Käse Gnocchi in Trüffelsauce	19,90 €

Linguine mit frischen Pfifferlingen und Sommertrüffel	22,90 €

Kalbsmedaillons mit frischen Pfifferlingen und Sommertrüffel	29,90 €

Tagliata vom Argentinischen Entrecote (330g.) gegrillt auf Rucolasalat mit Parmesanflocken und Linguine in Trüffel Sauce	30,90 €

Simmentaler Rinderfilet in Balsamico Sauce mit Waldbeeren	32,90 €

Schwertfischfilet aus dem Mittelmeer nach Art der Sizilianer	26,90 €

Frische Seezunge in Butter gebraten	39,50 €

Gegrillte Dorade Royal mit einer Pommery-Senf Sauce (extra serviert)	27,50 €

Wildfang Seewolffilet mit gebratenen Pfifferlingen und Sommertrüffel	34,90 €

Unsere Weinempfehlung für Sie

Soave Allegrini <i>Venetien</i> Weißwein	Gl. 0,2 7,90€	Fl.0,7 28,50 €
Salice Salentino <i>Apulien</i> Rotwein	7,90€	28,50 €