

Als Aperitif

Sarti Spritz Aromen von Blutorange, Mango, Maracuja auf Prosecco

Feiner Erdbeersecco (gerne auch alkoholfrei)

mit frischen Erdbeeren und feiner Minze

Alkoholfreier Rosésekt, lecker fruchtig

Lillet Wild Berry

Vorspeisen

Rahmsuppe von frischen Steinpilzen mit Baguette 9,50 €

Burrata Mozzarella aus Apulien mit San Marzano Tomaten
auf einem Ruccola Beet verfeinert mit Olivenöl und Balsamico 16,90 €

Exclusives Garnelen Carpaccio von der roten Carabinero verfeinert mit Limetten 17,90 €

3 japanische Maultäschle (Gyoza) mit Hühnchen und Gemüsefüllung 12,90 €

... als Hauptgang

Exklusiv bei uns

Frisches Filet vom Stör aus dem Eyachtal, Steinpilzsöble, Spaghetti, Trüffel 44,00 €

Hausgemachte Spaghetti mit feinem Steinpilzsöble und Trüffel 23,90 €

Filet vom Zander paniert mit Trüffelpommes und Knoblauch Dip 29,90 €

Lachsforellenfilet „Tifosi“

mit Ruccola, Tomaten, Mozzarella an feinem Olivenöl, dazu Kartoffeln 30,20 €

Leckere Kalbsmedaillons an Portweinsöble mit Kroketten und Salat 30,90 €

 6 vegane, japanische Maultäschle (Gyoza) mit Blattsalat 19,90 €

...und danach...

„Südseetraum“ – Leckeres Kokoseis in der Kokosnuss 9,20 €

Tartufo Limoncello, halbgefrorenes Eisdessert aufgeschüttet mit Prosecco 10,40 €

Weinempfehlung

0,7 l Flasche Lugana Cá dei Frati, Veneto 37,00 €

0,1 l Alexander Laible Rosé 9,80 €

0,1 l Alkoholfreier Flaneur Rosé Wein, Winzergenossenschaft Königschaffhausen 5,20 €

Unsere feinen Edelbrände

wie z.B. Kirsche, Himbeere, Williams Birne, Alte Pflaume
und Haselnuss (auch zum Mitnehmen)