

## ALSERSTES

Geröstete Paprika | Ricotta | Himbeeren |  
Feldsalat | Pinienkerne **Dreizehn**

Involtini vom Räucherlachs und Ziegenkäse |  
Beetevariation süß-sauer | Rauke **Vierzehn**

Carpaccio | Parmesan | Rucola | Kirschtomaten **Vierzehn**

## FLÜSSIGES

Hokkaido | Kokos | Chili **Acht**

Blumenkohl | Mascarpone | geräucherte Entenbrust **Acht**

Waldpilzessenz | Cannelloni | Poularde **Acht**

## TEIGWARE

Tagliatelle | Bolognese | Parmesan **Vierzehn**

Linguini | Basilikum-Tomatensauce | Lachswürfel **Fünfzehn**

Spaghetti aglio e olio | Garnelen | Kräuter **Achtzehn**

## WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Risotto „Milanese“ | marinierter Wildkräutersalat |  
Parmesanchip | kandierte Tomaten **Fünfzehn**

Tortellini | Tomaten | Basilikum **Fünfzehn**

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.

# HAUPTSACHE

**Rehkeule | Selleriecreme | Romanesco | Birne |  
Kartoffelbaumkuchen**

*2016 Blaufränkisch, kräftig-würzig, Weingut Seeger, Leimen*  
0,1l 4,20€ | 0,2l 7,50€

**Dreiundzwanzig**

**Kasseler von der Barbarie Entenbrust | Rahmsauerkraut |  
Gartenkräuter | Schupfnudeln**

*2015 Chianti Superior DOCG –bio–, frisch-fruchtig, Weingut Migliarina & Montozzi, Toskana*  
0,1l 4,20€ | 0,2l 7,50€

**Fünfundzwanzig**

**Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Champignonrahm**

*2017 Riesling, trocken, Weingut Bassermann-Jordan, Pfalz*  
0,1l 3,40€ | 0,2l 6,00€

**Vierundzwanzig**

**Rinderfilet | Hokkaido | Süßkartoffelsoufflé |  
Cheddar**

*2016 Blauer Spätburgunder, trocken-mild, Weingut Seeger, Leimen*  
0,1l 4,40€ | 0,2l 7,80€

**Dreißig**

**Adlerfisch | Lauch | Beetevariation | Violette Kartoffel |  
Limettensauce**

*2017 Lugana, DOG, fruchtig-mild Weingut Bruno Franzosi, Lombardei*  
0,1l 3,90€ | 0,2l 7,00€

**Vierundzwanzig**

**Wolfsbarsch im Ganzen gebraten | Portwein-Schalotten |  
Kräuter-Seitlinge | Fregola Sarda | Paprikajus**

*2017 Grauburgunder, trocken, Weingut Seeger, Leimen*  
0,1l 4,00€ | 0,2l 7,20€

**Siebenundzwanzig**

# ENDLICH...

**Honig Panna cotta | Birne | Kakao | Balsamico Eis**

**Acht**

**Cheesecake | Kürbis | Cranberry | Rosmarin**

**Acht**

**Halbflüssiger Schokokuchen | gebrannte Nüsse | Grüner Tee | Minze**

**Acht**

**Diverse Sorbets und Eissorten**

**Zwei**

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.

# Unsere bodenständige Landhausküche

## Caesar Salad

Caesar-Dressing | Pancetta | Zwiebel | gehobelter Parmesan | Croûtons

Neun

mit Putenbruststreifen  
mit Rinderstreifen  
mit Garnelen

Vierzehn  
Siebzehn  
Achtzehn

## Insalata Mista

Bunte Blattsalate | verschiedene Rohkost | Balsamico-Dressing | Pecorino

Sieben

mit Putenbruststreifen | Ananas  
mit Rinderstreifen  
mit Garnelen

Zwölf  
Fünfzehn  
Sechzehn

## Tomaten-Basilikum-Suppe

Sechs

## Tagliata di Manzo

Rucola Salat | Rinderstreifen | Parmesan | Kirschtomaten

Sechzehn

Penne alla puttanesca | Chili | Sardellen | Thunfisch

Vierzehn

Maccheroni | Rinderstreifen | Tomatensauce | Chili

Fünfzehn

Lachsfilet | Kohlrabi | Süßkartoffel | Limettensauce

Einundzwanzig

Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Champignonrahm

Vierundzwanzig

Tiramisu | marinierte Beeren

Sechs

Französische Käseauswahl

Neun

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie Bedienungsgeld sind in den angegebenen Preisen enthalten.