

Mittagskarte

Mittagsmenü

Carpaccio vom Zander und Lachsforelle

Gebratene Perlhuhnbrust mit Cous Cous Salat und Marktgemüse

Weißer Schokoladen Panna - Cotta 16,50

Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch als 2-Gang-Menü: 13,50

Cantina - Menü

Gebratene Wachtelbrust auf Caponata und Pastinakenpurée

Gebratenes Entrecôte mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

Moscatoarte mit Champagnermousse und Cassissorbet 39,00

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe 6,00

Gemischte Blattsalate mit Limonen - Olivenöldressing, Granatapfel - und Pinienkernen 6,00

Gegrillter Broccoli mit angedörrten Tomaten, Parmesan und ausgebackenen Artischocken 14,00

Carpaccio vom Rind mit Waldpilzcrème und Salatbouquet 14,00

Polentaplätzchen mit Mozzarella und Bresaola überbacken an Blattsalaten 8,00

Cremer Burrata mit zweierlei Mango, schwarzen Oliven und Petersilienpesto 14,00

Linguinesalat mit Gemüsejulienne und gebratener Jakobsmuschel 10,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Ravioli, mit Gans und Maronen gefüllt, an Orangenbutter 15,00

Spaghetti alla Puttanesca mit Tomaten, Sardellen, Kapern (2) und Oliven 12,00

Spaghetti aglio, olio e peperoncino mit gebratenen Gambas 15,00

Rigatoni mit Chorizo, Oliven und Kapern in Tomatensauce 12,00

Tagliatelle mit Salsiccia in Rahmsauce 12,00

Dessert

Fraîcheur von Mango und Passionsfrucht 14,00

Warmes Schokoküchlein im Glas 6,00

Café Gourmand : Espresso parfait, Cantuccini, Florentiner, Passionsfruchtpraline und Espresso 8,50

Schoko - Baileys - Cremetörtchen mit gebrannten Mandeln und Orangen - Buttersauce 12,00