

Wochenkarte

Vorspeise

<i>Spargelcreme-Suppe</i>	<i>9,90</i>
<i>Vitello Tonnato – gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsauce</i>	<i>17,90</i>
<i>Zweierlei Vorspeise aus Rindercarpaccio und mariniertem Lachs auf Blattsalat</i>	<i>18,90</i>

Nudelgerichte

<i>Fusilli mit Fränkischem Spargel, Parmaschinken u. Bärlauch</i>	<i>18,90</i>
<i>Penne mit frischem Lachs und Cherrytomaten</i>	<i>17,90</i>
<i>Nudeln Steinpilzfüllung mit frischen Trüffel</i>	<i>24,90</i>

Pesce-Fischspezialitäten

<i>Lachsfilet vom Grill mit Fränkischem Spargel dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>30,90</i>
<i>Steinbutt vom Grill dazu Petersilienkartoffeln und Gemüse</i>	<i>33,90</i>
<i>Gemischter Fisch vom Grill dazu Spaghetti Alio Olio</i>	<i>33,90</i>

Carne-Fleischspezialitäten

<i>Schweinelende mit Fränkischem Spargel dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>27,90</i>
<i>Arg. Rinderfiletspitzen an feiner grüner Pfeffersauce dazu Kartoffeln und Gemüse</i>	<i>34,90</i>

Empfehlungsmenü

Antipasti

Italienische Gemischte Vorspeise

Doradenfilet vom Grill

dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

oder

Schweinelende mit grüne Pfeffersauce

dazu Rosmarinkartoffel und Gemüse

*Panna Cotta (Italienischer Sahnepudding mit Vanille
Geschmack und Himbeeren)*

49,00

Fl. Wein weiß 0,75 L

Donnafugata „Anthilia“ Sicilien

34,00

Lugana Cadei Frati Lago di Garda (weiß oder rose)

42,00

Fl. Wein rot 0,75 L

Verso Rosso – Salento

24,00

Primitivo Puglia- Apulien

29,00

Negroamaro IGP (Lu Ceppu) Puglia.

44,00

