

WOCHEMEMPFEHLUNG

AB 20.11.2024

| | |
|--|---------|
| ÜBERBACKENE FEIGE | 13,80 € |
| Drei Feigen überbacken mit Ziegenkäse | |
| MUSCHELN | 16,50 € |
| Frische Miesmuscheln entweder in Weißweinsauce oder tomatisiert, dazu frisches Brot | |
| TARTAR DI PESCE | 19,80 € |
| Tartar aus Scampi, Schwertfisch, Thunfisch und Lachs mit einer Avocado-Chimichurri alla Pepe | |
| JAKOBSMUSCHELN ALLA PEPE | 24 € |
| 6 gebratene Jakobsmuscheln auf Käse-Blumen mit einer Meeresfrüchte-Sauce | |
| FAGOTTINI TARTUFO | 26 € |
| Handgemachte kleine Pasta gefüllt mit frischem Trüffel in Butter geschwenkt, dazu frischer geriebener Trüffel | |
| INVOLTINI PESCE | 30 € |
| Roulade vom Wolfsbarsch auf Fenchel-Zitrone-Ragout mit Frühlingskartoffeln | |
| LACHS | 29,80 € |
| Filet vom Lachs in Kräuterkruste mit Orangen-Saucen, serviert mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Gemüsestampf | |
| CAPRINE | 28,80 € |
| Zart geschmortes Ziegenfleisch nach sardischer Art mit Rosmarin-Kartoffeln und Tagesgemüse | |
| LAMMHÜFTE | 32 € |
| Zart geschmorte Lammhüfte in Rotweinsauce, dazu ein Maronen-Artischocken-Risotto | |
| IBERICO STEAK | 29,80 € |
| Steak vom Iberico Schwein mit einer Steinpilz-Sauce, serviert mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Gemüsestampf | |
| RINDERFILET | 34 € |
| Gegrilltes Filet vom Rind mit einer Steinpilz-Sauce, serviert mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Gemüsestampf | |