

WINTER

VORSPEISEN UND SUPPE

	klein	gross
CARPACCIO VON DER GESCHMORTEN OCHSENBACKE mit pickled Weisskohl, Nüsslisalat und karamelisierten Baumüssen	15	19
NÜSSLISALAT mit Brotcroûtons, Kirschtomaten und französischem oder italienischem Dressing		10
STEINPILZCREMESUPPE mit hausgemachten Grissini		10

HAUPTGÄNGE

FOCACCIABRÖTCHEN MIT „POLPETTA DI MANZO“ mit karamellisiertem Zwiebel-Tomatenrelish, Mozzarella und Beilagensalat		24
SAFRANRISOTTO mit Spinat, Baumüssen und geröstetem Kürbis	19	24
SAUTIERTES ZANDERFILET mit Champagnersauerkraut		32
BRASATO Rindschmorbraten mit bunten Karotten		36
OSSOBUCCO geschmorte Kalbshaxenscheibe mit Orangengremolata und Petersilienwurzel		32
KALBSGESCHNETZELTES mit Estragonsauce und Karottengemüse		39

Als Beilagen zu unseren saisonalen Fisch- oder Fleischgerichten servieren wir wahlweise Safranrisotto, Taglierini oder Rosmarin-Ofenkartoffeln

DESSERTS

APFEL CRUMBLE mit hausgemachtem Vanilleeis		13
--	--	----