

„Vorspeisen“

Spargelcremesuppe vegetarisch / vegan mit zweierlei Spargel	5,90
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Grissini umhüllt von Parmaschinken 1	6,90
Antipasti „Weinscheunen Art“ Vitello Tonnato, Mailänder Salami, Parmaschinken, Champignons, Oliven, Karotten, Tomate Mozzarella, gegrillte Paprika, Zucchini u. Aubergine 3,4,6,12,14	13,90
Antipasti , vegetarisch / vegan mögl. Tomate Mozzarella, Oliven, Karotten, Champignons, gegrillte Paprika, Zucchini u. Aubergine 3,4,6,12,14	9,90
Schafskäse , vegetarisch überbacken mit Kräutern, frischen Tomaten, Paprika, Oliven, Peperoni u. Zwiebeln 6,15,18	9,90
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz klassisch mit Thunfisch-Kapernsauce u. Zitrone 3,4	12,90
Garnelen Pfännchen 12 Garnelen (geschält u. entdarmt) mit Pimentos in hausgemachter Kräuter-Knoblauchbutter 2,6	14,90

Dazu reichen wir Ihnen eine kleine Brotauswahl

„Salatvariationen“

Italia , vegetarisch / vegan möglich Burrata & Parmaschinken, gebettet auf gemischtem Wildkräutersalat, Oliven, gegrillten Auberginen- u. Zucchini-scheiben mariniert mit hsgm. Himbeer-Balsamico Dressing 6,13,14	13,90
Kräuter-Lachsfilet , vegetarisch mit Garnelen im Pergamentpapier an gemischtem Wildkräutersalat, Avocado, Cherrytomaten mariniert mit hsgm. Senfdressing 2,9	15,90

„Dessert“

Warmes Schokoküchlein & Casatta-Eis mit marinierten Orangenfilets 1,3,6,8	7,90
Crème Brûlée & Mousse au Chocolat und Obstgarnitur 1,5,6	7,90
Süßes Feuerwerk für Zwei wahlweise mit Espresso oder Cappuccino 1,3,5,6,8	12,90

„Hauptspeisen“

Zitronen Risotto , vegetarisch / vegan zweierlei Spargel, Cherrytomaten u. Parmesan 6	16,90	Zanderfilet mit Meeresspargel , vegetarisch auf Zitronen Risotto unter Wildkräutersalat- Topping mariniert in hsgm. Senfdressing 1,2,3	18,90
Kalbsbäckchen mit Rotweinschalotten auf hsgm. Kartoffel-Pastinakenstampf und Gemüse der Saison 1	19,90	Kalbsleber mit frischen Apfelspalten, Zwiebeln hsgm. Kartoffel-Petersilienwurzelstampf 1	18,90
Kalbsschnitzel frische Champignons in Rahm, Kartoffel- Petersilienwurzelstampf u. Gemüse der Saison 1,3,6	23,90	Rinderfilet ca. 220g Barolosauce und getrüffeltem Kartoffelgratin 3,6	29,90
Weißer Spargel ca. 300g, vegetarisch / vegan Petersilienkartoffeln wahlweise mit Olivenöl, Butter 6 oder Sauce Hollandaise 1,3,6 zusätzlich mit	16,90	Saltimbocca vom Hühnerbrustfilet in Weissweinsauce auf Spaghettini und Gemüse der Saison 1,3,6	17,90
Parmaschinken	9,50		
Kalbsschnitzel	13,50		
Kräuter-Lachsfilet im Pergamentpapier	12,50		

