

Wochenkarte

Crémant de Limoux	0,1 l	€ 8,5	Fl € 43,00
Prosecco Bellini- Prosecco mit Pfirsichfrucht-Pürée			€ 6,50
Aperitif Rosato- Ramazzotti-Rosè, Prosecco und Wasser Spritzig			€ 5,90
Schlappe Seppel Bier Specialität 0,33l			€ 3,90

Vini - Weine

Umbrien- Grechetto Colli Martani D.O.C. Terre De La Custodia

Vegetabile bis kräuterige, leicht erdige Nase mit verhaltenen, säuerlichen gelbfruchtigen und ganz zart speckigen Noten. Zurückhaltende Frucht auch im Mund, pflanzliche, erdige und angedeutet florale Noten, passende Säure, leicht trocknender Gerbstoff, etwas Alkoholwärme, ordentlicher, aber ein wenig spröder Abgang.

Fl. € 24,50/0,2 l € 8,20

Marken: Rosso Piceno tenuta Tavignano Cervidoni

Cervidoni, ein frischer und angenehm fruchtiger Blend aus Montepulciano und Sangiovese mit großem Trinkfluss, duftet nach Kräutern und dunklen Beeren. Am Gaumen schön aromatisch, geradlinig und mit einer feinen, rauchigen Note.

Fl. € 26,50/0,2 l € 8,90

Antipasti- Vorspeise

Tartar di Tonno - Gelbflossen Thun Tartar mit Avocado und Pinienkerne	€ 16,50
Filetto di Sogliola - Seezungen-Filet auf Feldsalat mit Butter, Knoblauch und Thymian	€ 15,50
Crema di Spinaci - Spinat-Creme-Suppe mit gebratenen Speck	€ 7,50

Pasta - Nudelgerichte

Ravioli - Nudeltaschen gefüllt mit Birne und Pecorino-Käse in Butter und gehobelten Mandeln	€ 14,50
Tagliolini - Dünne Bandnudeln mit Calamari, Kapern, Knoblauch und Oliven in Tomatensauce	€ 15,90
Strozzapreti - Kurze, geschwungene Nudeln mit Salsiccia, Nduja (Italienische Wurst Spezialität), Broccoli, Knoblauch und Tomaten	€ 14,50

Carne - Fleischgerichte

Struzzo - Strauß-Filet Medaillon mit gebratene Pfifferlinge, Knoblauch, Rosmarino, Cherrytomaten und Peperoncino (leicht Scharf)	€ 24,50
Rognoni - Kalbsnieren in Leicht Senf-Sauce leicht Scharf	€ 19,00
Manzo - Rinderfilet-Medaillon mit verschiedene Pfeffer in Cognac-Sauce	€ 28,90