

Wochenkarte

Crémant de Limoux	0,1 l	€ 8,5	Fl € 43,00
Prosecco - Prosecco mit Waldfrüchten			€ 5,90
Aperitif Rosato - Ramazzotti-Rosè, Prosecco und Wasser Spritzig			€ 5,90
Schlappe Seppel - Bier Spezialität 0,33l			€ 3,90

Vini - Weine

Campanie- Falanghina Terredora

Der Wein hat eine strohgelbe Farbe und ein intensives und reichhaltiges, fruchtiges Bouquet von Apfel, Ananas, gelben Früchten und Blumen. Am Gaumen zeigt er sich vital mit einer frischen Säure, die zur guten Struktur des Weins passt.

Fl. € 27,50/0,2 l € 9,20

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

Quaglie - Wachteln-Brust auf weiße Polenta mit Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl € 15,50

Cotechino- (Kochwurst aus Schweinefleisch) auf Linsen gebettet mit Kräuter-Sauce € 12,50

Crema di Patate - Kartoffeln-Creme-Suppe mit schwarzem Trüffel € 9,50

Pasta - Nudelgerichte

Bucatini - Dünne Hohlnudeln in Tomaten-Sauce mit Mozzarella und Basilikum € 14,50

Ravioli - Nudeltaschen gefüllt mit Käse und Artischocken in Butter-Sauce mit Minze und Parmesan € 14,50

Orecchiette - Ohrchenförmig-Nudeln mit Wirsing, Kartoffeln, Speck und Fenchelsamen € 12,50

Carne - Fleischgerichte

Tomahawk Steak - Irih Red Angus Tomahawk vom Grill € 34,50

Petto di Anatra - Barbarie Entenbrust mit Quitten in Rotwein-Sauce € 24,50

Filetto di Manzo - Rinderfilet in Wirsing und Speck ummantelt in Balsamico Essig-Sauce € 32,50