

HERBSTMENÜ - MENU AUTUNNALE



CARPACCIO vom OKTOBUS | Peperonicreme süß-sauer | Puntarelle 19
Carpaccio di Polpo, crema di peperoni in agrodolce, puntarelle

BEEFSTEAK TATAR VOM HEIMISCHEN RIND | hausgemachter Brioche
Tartare di manzo nostrano con burro e brioche fatte in casa 120g 19 200g 28



KÜRBIS APFELCREMESÜPPCHEN | gratinierte Jakobsmuschel | Chilifäden 14
Crema di zucca e mela, capesante gratinate, fili di peperoncino

KARTOFFEL GNOCCHI | Blumenkohl | Vongole | Kapernpulver 18
Gnocchi di patate, cavolfiore, vongole, polvere di capperi

RISOTTO CARNAROLI „MILANESE“ | geschmortes Hirschwangele | Gremolata 19
Risotto carnaroli milanese, guancia di cervo brasato, gremolata

HAUSGEMACHTE LASAGNETTE BOLOGNESE | frisch im Ofen gebacken 16
Lasagnette alla bolognese, fatte in casa e cotte al forno



ROSA REHNÜSSCHEN | Walnusskruste | Pastinakencreme | Preiselbeere | frittierte Erdäpfelblattln 32
Noce di capriolo, crosta di noci, crema di pastinaca, mirtilli rossi, frittelle di patate fritte

FILET VOM KABELJAU | Linsen-Gemüseeeintopf | Süsskartoffel 31
Filetto di merluccio, stufato di lenticchie e verdure, patate dolci

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.
Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se neccessario vengono utilizzato prodotti surgelati.