

Weinempfehlung außerhalb der Karte:

2020er Piedemonte Gamma **Tinto** Navarra DO (Cabernet Sauvignon, Merlot & Tempranillo)

Bodegas Piedemonte 0,2l 7,00 · Fl. 25,00



Saison-Spezialitäten

Aperitif

„Olive Spritz № 2“

Ramazzotti Rosado, Martini Bitter, Holunder, Waldbeeren, Tonic & Rosé Sekt 8,80

Alkoholfrei: Hibiskus-Secco mit frischer Minze „on the rocks“ 5,90

Hausgemachte Limonaden 0,4l: Zitronen-Ingwer 5,50 · Holunderblüten mit frischer Minze & Limetten 5,70



Vorspeise

I Spargelcrèmesuppe mit Shrimps 11,80

II Frühlingssalate mit Tranchen von der Hähnchenbrust im Knuspermantel
mit Gartenkräuter-Dip 14,80 (als Hauptgang 21,80)

III Ziegenfrischkäse im Nussmantel an Birnen-Chutney & Frühlingssalaten 12,90

Tapa

IV Creolische pikante Stockfischkrapfen mit Kräuter-Aioli 8,50

V „Carne Salada“ (Rinder-Salzfleisch)

Eine Spezialität aus der Region Trentino mit Mango-Rosa Beeren-Chutney 12,80

Hauptgang

VI Mafaldine-Pasta mit Lachs, buntem Spargel, Kirschtomaten & nativem Olivenöl 21,80

VII Entrecote vom argentinischen grain fed Black Angus Rind

Basilikum-Bearnaisé

Cajun-Süßkartoffeln & Vanille-Bundmöhrrchen 31,80

VIII Thunfischsteak vom Grill auf sizilianische Art

Tomaten, Kapern, schwarze Oliven, Tirone & natives Olivenöl

Reiscocktail-Timbal & Beilagensalat 33,80

Dessert

IX Panna Cotta mit Erdbeercoulis 9,80

X Rhabarber-Crème mit marinierten Erdbeeren & „Schokoerde“ 9,50

(Wir akzeptieren Barzahlung & Girocard (EC) ab € 25,- mit PIN, keine Kreditkarten.)