



AKTUELLE WOCHENKARTE

- Hokaido Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen, € 8,80
kaltgepresstem Kürbiskernöl und gebratener Jakobsmuschel
- Formaggio di capra su carpaccio di barbabietole € 14,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio
mit Brombeer Vinaigrette, Rucola und gerösteten Walnüssen
- Conchiglie con ragù di pesce, vongole e cozze € 16,50
Conchiglie (Pasta in Muschelform) mit Fischragout, Venusmuscheln
und Miesmuscheln, tomatisiert
- Ravioli di funghi porcini con crema di funghi € 16,50
Hausgemachte Steinpilz Ravioli mit Lauchzwiebeln
und Herbstpilzen alla Creme
- Guazzetto di cozze „della casa“ € 15,80
Frische Muscheln nach traditioneller Art des Hauses
- Filetto di branzino su letto di bietole e patate € 26,80
Duett vom Wolfsbarschfilet und Riesengarnele gebraten auf
mediterranem Kartoffel - Mangoldgemüse, mit Salsa verde
- Sella di cervo con salsa di more su purea di zucca € 26,80
Tagliata vom Hirschrücken mit Brombeerjus, gebratenen
Kräuterseitlingen, Hokkaido - Kürbispüree und Speckbohnen
- Panna cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark € 8,00
- „Café“- Crème Brulée mit Portwein-Zwetschgenkompott € 9,00
- „Profiteroles scuro“ – Brandteigkugeln, mit Vanillecreme € 8,00
gefüllt und Schokoladensauce überzogen



AKTUELLE WOCHENKARTE

Dessertvariation "Bellavista"	€ 10,50
Ziegenkäse mit karamellisierten Feigen Chutney, Balsamico und Walnuss Krokant	€ 13,50