Karte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

Caesar's Salad

Gebackener Büffelmozzarella und hausgemachte Focaccia mit hiesigem Spargelsalat, wachswweichem Ei, kandierten Oliven und Parmesan 22,00

Kichererbsensalat mit Wassermelone, Feta, Linsen, Paprika, gebackenen Zwiebeln und Focaccia-Chips – optional mit zartem Lammfleisch mariniert in Raz el Hanoud 19,00

Suppen:

Artischockenrahmsuppe mit kleinem Rinderfilet-Carpaccio, Erbsen, Bärlauch-Öl und Rauchmandeln (vegetarisch möglich) 10,00/14,00

Zwischengerichte:

Frühling: Hiesiger Spargel, Erbsen, Guanciaie und hausgemachter Speck auf einer Creme von Ricotta, Mandeln, Kartoffeln und Zitrone 24,00

„Mezzi Paccheri“ mit Bärlauchcreme, Yuzu-Vélouté, Wildgarnelen, Venusmuscheln, Kirschtomaten vom Holzkohlegrill und Sardellen-Bröseln 24,00

„Il Classico“: Tagliolini mit Grünem Spargel, Trüffelpecorino und Trüffelhonig parfümiert mit eingelegtem Ingwer 23,00

Hauptgerichte:

Zanderfilet mit Hummersauce, Rotwein-Butter, Blattspinat „sizilianisch“ und Risotto-Kroketten 26,00/35,00

Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Comté-Käse, Spinat und Schinken vom Freilandschwein auf gebackenem und Grünem Spargel, Sauce Gribiche und kleinem Salat 36,00

Prime-Rinderfilet mit unserer Kräuterbutter, Estragon-Bohngemüse und Kartoffel-Krapfen mit Burrata-Creme und Parmaschinken 230g 48,00 Ladies Cut 180g 39,00

Vegan: Gebackenes Auberginenschnitzel in Grissini-Panade mit Grüner Pfeffersauce und Frühlingssalat mit hiesigem Spargel 24,00

Käseteller

Rohmilchkäse-Auswahl & Ziegenkäse von der „Ziegerei“ aus Asendorf – dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte 12,00/16,00

Desserts:

Crème Brûlée 7,50

Oreo-Cheesecake mit Mango-Gelee und Passionsfruchtsorbet 13,50

Mascarpone-Himbeermousse mit Rhabarberkompott und Erdbeer-Rahmeis mit weißem Schoko-Stracciatella 14,00

Für Kinder:

„Nuggets“ hausgemachtes Backhendl mit Pommes, Ketchup und Majo
oder

Eier-Spaghetti mit hausgemachter Bolognese/ mit Tomatensauce/ mit Butter und Parmesan
Hausgemachte Eiscremes: Vanille/ Schoko/ Erdbeere

Menü

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Frühling: Hiesiger Spargel, Erbsen, Guanciale und hausgemachter Speck
auf einer Sauce von Ricotta, Mandeln, Kartoffeln und Zitrone

*

Artischockenrahmsuppe mit kleinem Rinderfilet-Carpaccio, Erbsen, Bärlauch-Öl
und Rauchmandeln

*

„Mezzi Paccheri“ mit Bärlauchcreme, Yuzu-Vélouté, Wildgarnelen,
Venusmuscheln, Kirschtomaten vom Holzkohlegrill und Sardellen-Bröseln

*

Saltimbocca vom Bötterser Freilandhahn
auf Estragon-Bohngemüse und Kartoffel-Krapfen mit Burrata-Creme und Parmaschinken

*

Kleiner Käseteller

ODER

Oreo-Cheesecake mit Mango-Gelee und Passionsfruchtsorbet

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 74.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 85.-

-Alle Preise in EURO-

Menü vegetarisch

-möglich in drei, vier oder fünf Gängen-

Kichererbsensalat mit Wassermelone, Feta, Linsen, Paprika, gebackenen Zwiebeln
und Focaccia-Chips

*

Artischockenrahmsuppe mit Erbsen, Bärlauch-Öl und Rauchmandeln

*

Tagliolini mit Grünem Spargel, Trüffelpecorino und Trüffelhonig
parfümiert mit eingelegtem Ingwer

*

Gebackenes Auberginenschnitzel in Grissini-Panade mit Grüner Pfeffersauce
und Frühlingssalat mit hiesigem Spargel

*

Kleiner Käseteller

ODER

Mascarpone-Himbeermousse mit Rhabarberkompott
und Erdbeer-Rahmeis mit weißem Schoko-Straciatella

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 45.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 78.-

-Alle Preise in EURO-

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene
wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank