

## Vorspeisen

*Kürbispuréesuppe mit Parmesanspänen 7,50*

*Knackige Blattsalate mit einer Holunder-Traubenkernölmarinade mit Radieschensprossen 8,50*

*Warme Kalbszungenscheiben mit Kapern-Tomatenvinaigrette auf Ruccolasalat 9,50*

*Ziegenfrischkäse aus dem Ofen mit Mango-Chilichutney und Pinienkrokant 9,50*

*Pasta von Gobbetti mit gebratenen Gambas und Zucchini 11,50*

## Hauptgerichte

*Geschmorte Lammstelzen (entbeint) Bohnen und Parmesanrisotto 18,50*

*Maispoulardenbrust „Supreme“ mit Basilikum und Scamorza gefüllt mit einer Balsamikojus*

*Fettuccino und Blattspinat 19,50*

*Gebratene Kalbsleber mit Balsamiko-Aprikosen*

*Ratatouille – Grenaillekartoffeln 20,50*

*Geschmortes Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce*

*Kartoffelcreme und Wirsingpäckchen 20,50*

*Entrecote vom Jungrind mit Echalotten-Rotweinsauce*

*Marktgemüse und Grenaillekartoffeln 26,00*

*Lammfilets mit Pesto von getrockneten Tomaten überbräuntes*

*Ratatouille und Grenaillekartoffeln 24,-*

*Gebratenes Doradenfilet mit Thymiansauce*

*auf Blattspinat - Grenaillekartoffeln 24,-*

## Bunter Dessertteller

*Mascaponecreme mit Himbeerpurée- Limoncelloparfait - Cappuccinomousse - Himbeersorbet 9,-*

*Dessertwein-Empfehlung „Rieslaner Auslese „ - Weingut Kassner - Simon 0,1 Ltr. 4,50*