

# **WOCHENKARTE**

## ***Die Küche empfiehlt***

*Kürbiscremesuppe mit Croutons* 7,00 €

*Gegrillte Calamaretti auf Salatmix mit Zitronen-Vinaigrette* 15,00 €

*Portion Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln* 15,50 €

*Rinderfiletcarpaccio mit Pfifferlingen und Parmesanflocken, angemacht mit Zitronenvinaigrette* 16,50 €

## ***Pastagerichte***

*Tagliatelle mit gebratenen Gänseleberstreifen, Lauch und Pfifferlingen in Sahnesauce* 13,00 €

*Tortelloni mit Kürbisfüllung in Butter-Salbei-Sauce mit Parmesanflocken und Amarettibröseln* 13,50 €

*Spaghetti mit gebratenen Doraden-Zucchini-Streifen, Minze, Cherrytomaten, Olivenöl und Knoblauch* 14,00 €

*Linguine scoglio mit verschiedenen Fischfiletstreifen, Muscheln, Knoblauch, Olivenöl, Kräutern und Tomatenwürfeln* 15,50 €

*Tagliolini mit Trüffeln und Parmesanflocken* 16,50 €

## ***Fischgerichte***

*Geschmorte Baccalaflets Livornese Art, dazu Kartoffeln und Salat* 18,50 €

*Doradenfilet vom Grill mit Zitronenvinaigrette, dazu Kartoffeln und Spinat* 19,50 €

## ***Fleischgerichte***

*Gegrillte Maishähnchenbrust auf Rahmpfifferlingen, dazu Rosmarinkartoffeln* 18,00 €

*Paniertes Kalbsschnitzel mit Rahmpfifferlingen und Kartoffeln* 19,50 €

***Malvasia bianca- Chardonnay Weißwein aus Apulien***  
*¼ l 8,50 €      Flasche 24,00 €*