

Champagner Taittinger 0,75l € 79,--	0,1l	€ 12,--
Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen		€ 6,50
Pink Prosecco auf Eis		€ 7,50
Wein des Monats: Nero d'Avola Sizilien Bio 0,1l rot		€ 4,50
Bianco di Custoza 0,7l € 24,--	0,2l	€ 7,50

“Die Welt gehört dem, der Sie genießt”

Graf Giacomo Leopardi

Kürbiscremesuppe mit Kernöl	€ 7,50
-----------------------------	--------

Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen	€ 18,90
Meeresfrüchtesalat mit Ananas und Curry	€ 15,--
Feigen mit Ziegenkäse- Honig gratiniert an Herbstsalate	€ 14,90
Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und Champignons	€ 11,50
Bruschetta mit Gorgonzola und Feigen, Auberginenmus und Rosmarin	€ 9,50



Auberginencurry mit Tomaten, Kokos und Basmatireis (Vegan)	€ 17,50
Chicorée in Orangensoße dazu Rotkraut und Polenta	€ 16,50
Ravioli mit Feigen Ricottafüllung, gebratene Birnen und Parmesan	€ 18,90
Spaghetti mit Zitrone, Petersilie und Meeresfrüchte	€ 17,--



Spaghetti Bolognese mit Parmesan	€ 12,90
Osso bucco an Broccoli und Polenta	€ 24,20
Schweinefilet mit gebratene Chicorée, Apfel- Orangensoße dazu Polenta	€ 19,90
Hähnchenkeule in Curry Rosinensoße auf Gemüsereis	€ 15,50
Höslwanger Lammcurry mit Basmatireis	€ 24,50
Saiblingsfilet auf Pfannengemüse mit Garnelen und Amalfizitrone	€ 32,--



Schokoladenmousse an Orangensoße	€ 10,50
Tiramisu	€ 5,90
Liwanzen mit Vanilleeis und Zwetschgengeragout	€ 14,50

Dämmerchoppen mit Banda Balorda 26.10. - 17Uhr