

Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen	€ 5,50
Heiße Inge	€ 4,50
Wein des Monat: Vermentino di Sargena Bio 0,1l	€ 4,--

“Die Welt gehört dem, der Sie genießt”

Graf Giacomo Leopardi

Bouillabaisse suppe mit Sc Rouille	€ 19,50
Süßkartoffelcremesuppe mit Chilli- Basilikumöl	€ 7,50
Zitronensorbet mit Limoncello	€ 7,50

Anit Pasti mit Knoblauchbaquette Rucola und Avocado	€ 14,50
Vitello tonato	
Feigen im Schinkenmantel mit Frischkäse	€ 8,90
Rucola und Avocado, Tomaten, Pesto und Parmesan	€ 10,50
Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und Champignon	€ 9,50
Süßkartoffelpuffer auf Curryschmand	€ 14,90



Aubergine gefüllt mit Pilze-Haferrisotto auf Tomatensugo und Spinat (Vegan)	€ 16,50
Polenta mit Gorgonzola gratiniert auf Rahmwirsing und Rübe	€ 15,90
Sesamgnocchi auf Blattspinat, Salbeibutter und Parmesan	€ 16,50



Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing Meerrettichsoße und Kartoffeln	€ 21,50
Schweinefilet mit Kräuterkruste, Sherrysoße, Blattspinat und Polentagratin	€ 21,--
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	€ 24,50
Piccata von der Putenbrust auf Erbsengemüse und Tomatengnochi	€ 28,50



Pana cotta mit Beeren	€ 5,50
Schokoladenmousse auf Orangensoße	€ 9,90
Tiramisu mit Beeren	€ 5,50

Bouillabaissewochen 13. bis 30. März!

Yoga&Kochkurs 17. März!