

| | |
|--|--------|
| Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen | € 5,50 |
| Heiße Inge | € 4,50 |
| Wein des Monat: Vermentino di Sargena Bio 0,1l | € 4,40 |

“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 | |
| Gemüsetorte an Salatgarnitur | € 8,90 |
| Rucola und Avocado, Tomaten, Pesto und Parmesan | € 10,50 |
| Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und Champignon | € 9,50 |
| Gemüsepuffer auf Kräuterschmand | € 14,90 |



| | |
|--|---------|
| Grünkernbratlinge auf Provenzalischen Gemüse und Tomatensugo | € 16,50 |
| und Rucola (Vegan) | |
| Sesamgnocchi auf Blattspinat, Salzeibutter und Parmesan | € 15,90 |



| | |
|--|---------|
| Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing Meerrettichsoße und Kartoffeln | € 21,50 |
| Steak vom Angusrind mit Kräuterbutter, Pfeffersoße | € 28,-- |
| dazu Speckbohnen und Süßkartoffelpommes | |
| Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat | € 24,50 |
| Piccata von der Putenbrust auf Erbsengemüse | € 17,50 |
| dazu Gnocchi in Tomatensoße | |
| Lachsforelle auf Fenchel- Safranrisotto und Avocado | € 25,50 |



| | |
|--|---------|
| Dessertvariation „Vivarium“ | € 14,50 |
| Schokoladenmousse auf Orangensoße | € 9,90 |
| Creme brulee mit Ingwerkirschen und Mangoeis | € 9,90 |

Bouillabaissewochen 13. bis 30. März!