



---

## Wochenkarte

### Vorspeisen

300	Gemischte Vorspeise aus der Vitrine für 1 Person	€ 10,50
301	Gemischte Vorspeise aus der Vitrine für 2 Personen	€ 19,50
302	Thunfisch – Carpaccio mit sardischen Artischocken in Zitronellsauce	€ 13,00
303	Flusskrebsfleisch mit Cocktailsauce und Melone	€ 12,80
304	Baby – Calamaretti, trifolati auf Rucola	€ 12,50
305	„Un duo“ Mozzarella caprese und Vitello tonnato	€ 13,00

### Nudelgerichte

306	Riesen Tortellacci mit Steinpilzfüllung und Trüffelcremesauce	€ 13,00
307	Rigatoni mit Hähnchenbruststreifen und Steinpilzen in Aurorasauce	€ 12,50
318	Linguine mit Meeresfrüchten und Kräutern in Tomaten - Weißweinsauce	€ 13,50

### Suppen

309	Porreecremesuppe	€ 6,00
310	Gemüsesuppe	€ 6,00

### Fischgerichte

311	Skrei – Kabeljauloinsfilet in Butter gebraten mit Kapern	€ 22,50
312	Wildfang Wolfsbarschfilet auf einem Linsenbett	€ 26,00
313	Seeteufelmedaillons alla „Livornese“	€ 23,50
314	Calamari frittiert mit Dip - Sauce	€ 19,00
315	Thunfischsteak gebraten mit rosa Beeren in Hummersauce	€ 24,00

### Fleischgerichte

316	Semerrolle Rinderschmorbraten mit Bandnudeln	€ 18,60
317	Rehkeulenbraten in Rotweinsauce mit Preiselbeer – Birne	€ 23,00
318	Iberico Schweinekotelett gegrillt mit Champignons trifolati	€ 24,00
319	Kalbsnieren gebraten mit Steinpilzen in Madeirasauce	€ 19,00
320	Kalbs Entrecôte in Butter gebraten mit Salbei	€ 23,00

---

*Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat, Kartoffeln und Gemüse serviert.*