



Die Pfifferlings - Saison hat begonnen

Vorspeisen

300	Gemischte Vorspeise aus der Vitrine für 1 Person	€ 9,50
301	Gemischte Vorspeise aus der Vitrine für 2 Personen	€ 18,50
302	Flusskrebsfleisch mit Melone in Cocktailsauce	€ 12,50
303	Gegrillte Baby – Calamaretti und Rucola	€ 13,00
304	Frittierte Meeresfrüchte mit Dip – Sauce	€ 14,00
305	„Un duo“ Carpaccio vom Lachs und Seeteufel	€ 13,50
306	Büffel Mozzarella alla „Caprese“ mit Tomaten und Basilikum	€ 11,50

Nudelgerichte

307	Hausgemachte Lasagne mit grünem Spargel (im Ofen überbacken)	€ 12,00
308	Mezzelune, gefüllt mit Meeresfrüchten in Cardinal Sauce	€ 13,00
309	Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga di tonno	€ 12,50
310	Tagliolini mit Kalbfleisch, Pfifferlingen und Parmesan	€ 13,00
311	Rigatoni mit grünem Spargel und Lachs in leichter Hummersauce	€ 12,50

Fischgerichte

312	Seeteufelmedaillons mit grünem Spargel und Flusskrebsfleisch in Buttersauce	€ 23,50
313	Dorade Royalefilet in Butter gebraten auf Pfifferlingen	€ 22,00
314	Gemischte, frittierte Fischfiletplatte mit Dip - Sauce	€ 21,50
315	Riesen Calamari, gegrillt mit Cherrytomaten und Kräutern	€ 19,00
316	Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit Spargelstücken	€ 18,00

Fleischgerichte

317	Kalbssteak, gebraten mit Pfifferlingen und gratiniertem Spargel	€ 23,50
318	Zickleinleber, gebraten mit eingelegten Zwiebeln in Balsamicosauce	€ 18,50
319	Entenbrust mit Pfifferlingen und Kräutern in Rotweinsauce	€ 22,00
320	Paniertes Kalbskronen – Kotelett mit gratiniertem Spargel	€ 24,00
321	Argentinisches Entrecôte, gegrillt und auf Rucola tranchiert	€ 23,00

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