

Empfehlung der Küche – Recommendation from the chef

Antipasti – Starter

Carpaccio di Manzo con Finferli 13,5 €

Rinder Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, Ruccola und Parmesan
Beef carpaccio with fried chanterelles, rocket and Parmesan

Insalata Code di Gambero 11,5 €

Flusskrebsschwänze-Salat mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Zitronenvinaigrette
Crayfish tails salad with cherry tomatoes, green onions, lemon vinaigrette

Pasta

Linguini Scampi Finferli 14,5 €

Linguini mit Scampi, frischen Pfifferlingen, Knoblauch und Kräutersauce
Linguini with scampi, fresh chanterelles, garlic and herb sauce

Tagliolini Filetto di Manzo 15,5 €

Frische Tagliolini mit Rinderfiletspitzen in Butter-Trüffel-Cremesauce mit Parmesan
Fresh Tagliolini with beef tips in butter-truffle cream sauce with Parmesan

Tagliatelle con Finferli 14,5 €

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, roten Zwiebeln in eigener Sauce
Tagliatelle with fresh chanterelles, red onions in own sauce

Ravioli Finferli 13,5 €

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Pfifferlingen, Kirschtomaten in Parmesansauce
Ravioli stuffed with ricotta and chanterelles, cherry tomatoes in parmesan sauce

Pesce – Fish

Filetto Salmone 21,5 €

Lachsfilet mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
Salmon fillet with fried chanterelles and herbs, served with rosemary potatoes and vegetables

Carne – Meat

Fegati di Vitello 16,5 €

Kalbsleber mit Charlotten und Salbei in Buttersauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
Calf's liver with Charlotte and sage in butter sauce, served with rosemary potatoes and vegetables

Filetto di Manzo 23,5 €

Rinderfilet vom Grill mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse
Grilled beef fillet with fried chanterelles, served with rosemary potatoes and vegetables