



MENÜ 2017

LIEBE GÄSTE – EINE FESTE SPEISEKARTE HABEN WIR NICHT, WIR KOCHEN TÄGLICH FRISCH. GRÖßERE GRUPPEN AB 8 PERSONEN KÖNNEN WIR IN UNSEREM KLEINEN RESTAURANT NUR MIT EINEM GEMEINSAMEN MENÜ BEDIENEN. HIER WERDEN DIE EINZELNEN SPEISEFOLGEN AUF GROßEN PLATTEN SERVIERT UND IN EURE MITTE GESTELLT, SODASS IHR ALLE GEMEINSAM ESST.

DER KOCH BEKOMMT TÄGLICH FRISCHE ZUTATEN, DIE ER AM ABEND AUCH SPONTAN ANBIETEN KANN. WIR SPRECHEN MIT EUCH VOR ORT NOCH EINMAL ALLES DURCH. DIE MENÜS DIENEN EUCH UND UNS ZUR ORIENTIERUNG UND VORBEREITUNG.

AUF SONDERWÜNSCHE VON VEGETARIERN ODER ALLERGIKERN KÖNNEN WIR SELBSVERSTÄNDLICH EINGEHEN.

BITTE ENTSCHEIDET EUCH ALS GRUPPE FÜR EIN GEMEINSAMES MENÜ.

MENÜ I

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND PARMESAN
- . RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜßSAUER

- . TORTELLONI MIT PILZEN GEFÜLLT IN ROSMARIN-BUTTER

- . HAUSGEMACHTE CAVATELLI AL RAGÚ CLASSICO

- . DESSERT GEMISCHT

28 EURO PRO PERSON

MENÜ II

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESANSPÄNEN
- . OKTOPUSCARPACCIO
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜßSAUER

- . TORTELLONI MIT PILZEN GEFÜLLT IN ROSMARIN-BUTTER

- . KABELJAU IN GUAZZETTO

- ODER

- . BOEUF BOURGUIGNON AUF POLENTA

- . DESSERT GEMISCHT

33 EURO PRO PERSON

MENÜ 2017



MENÜ III

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . TONNO DI CONIGLIO – HAUSGEMACHTER DOSENTHUNFISCH AUS KANINCHEN
- . TINTENFISCH IN SCHWARZER TINTE
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜSSAUER

- . TORTELLONI MIT PILZEN GEFÜLLT IN ROSMARIN-BUTTER
- . HAUSGEMACHTE CAVATELLI AL RAGÚ

- . LAMMKARRE IN KÄRUTERKRUSTE

- ODER

- . SCHWERTFISCHFILET VOM GRILL MIT GEMÜSE

- . DESSERT GEMISCHT

38 EURO PRO PERSON

MENÜ IV

- . SPINATSALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS
- . CARNE SALATA – HAUSGEMACHTES BÜNDNERFLEISCH
- . GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN
- . CAPONATA SICILIANA – AUBERGINENSALAT SÜSSAUER

- . TORTELLONI MIT PILZEN IN ROSMARINBUTTER
- . TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT

- . THUNFISCH STEAK / SCHWERTFISCH VOM GRILL MIT GEMÜSE

- ODER

- . OSSO BUCO IN WEIßWEIN UND THYMIAN

- . DESSERT GEMISCHT

45 EURO PRO PERSON