

# SOMMERZEIT

## ENTRÉES (EINZELN JE 13,5)

HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT FRISCHER MINZE  
AUF FEINEN GRÜNEN BOHNEN, MÖHREN, GURKEN & FRISCHEN SALATEN

ODER

AVOCADO-CREVETTEN-SALAT  
MARINIERT MIT FEINER SENF-COGNAC-MAYONNAISE

ODER

CRÈME VON GESCHMOLZENEM PECORINOKÄSE AN EINEM POCHIERTEN EI  
AUF GRÜNEM SPARGEL & MIT SOMMERTRÜFFELN ABGERIEBEN

## VORSPEISEN (EINZELN JE 16,5)

SAUTIERTE PFIFFERLINGE MIT LAUWARMEM CHÈVRE  
AUF FRISCHEN BLATTSALATEN

ODER

JAKOBSMUSCHELN - „CAPESANTE“  
BEWUSST „NUR“ MARINIERT MIT ZITRONE & UNSEREM OLIVENÖL

ODER

GAMBAS IM GUSSPFÄNNLE (+ 3,-)  
MARINIERT MIT UNSEREM ECHTEN UMBRISCHEN SAFRAN  
VOM TRASIMENOSEE, EIN WENIG CHILI & KIRSCHTOMATEN  
*ACHTUNG: UNSERE GAMBAS SIND ARTGERECHT & IN HEIMISCHER ZUCHT GEWACHSEN,  
NICHT TIEFGEFROREN & OHNE ANTIBIOTIKA (SIEHE [WWW.CRUSTANOVA.COM](http://WWW.CRUSTANOVA.COM))*

ODER

GEBRATENER TINTENFISCH (POLPO)  
AUF EINEM SALAT VON LENTICCHIE, EINER ANTIKEN LINSENSORTE AUS  
ETRUSKISCHER ZEIT, DIE JETZT WIEDER AM TRASIMENO ANGEBAUT WIRD

## HAUPTGERICHTE (EINZELN JE 29,5)

SAFTIGE LAMMCHOPS  
MIT FRISCHEN KRÄUTERN & OLIVENÖL, MÖHREN, GRÜNE BOHNEN & LINSENSALAT

ODER

THUNFISCHFILET IM SESAMMANTEL  
AN FRISCHEN GEMÜSEN, MARINIERT MIT UNSEREM OLIVENÖL  
& FEINEM BAGUETTE ZUM TUNKEN

ODER

KALBSRÜCKENSTEAK MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN  
DAZU HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL ODER BUTTERNUDELN

ODER

RINDERÜCKENSTEAK MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN  
VOM ZARTEN FÄRSEN-ROASTBEEF, DAZU SEMMELKNÖDEL ODER SPÄTZLES

## DESSERTS (EINZELN JE 7,5)

PANNA COTTA MIT FRISCHEN ERDBEEREN ODER CAFÉ GOURMAND