

IM APRIL „TERRE ET MER“ - GERICHTE ZWISCHEN LAND UND MEER



## A ENTRÉES (EINZELN JE 13,5)

CARPACCIO VON FRANZÖSISCHEM ZIEGENFRISCHKÄSE (CHÈVRE)  
AN SELBSTGEMACHTER BÄRLAUCHPESTO MIT PINIENKERNEN!! & FRISCHEM  
EIGENEM EXTRA-VERGINE OLIVENÖL\*

ODER

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE  
ORIGINAL & OHNE TOMATEN, AUS REINEM KALBSHACK, PARMESAN & BUTTERFLOCKEN

ODER

INSALATA DI CARCIOFI – ARTISCHOCKENSALAT  
MARINIERT MIT UNSEREM OLIVENÖL, ZITRONE & MIT PECORINOHOBELN  
MIT UNSEREN NACHHALTIG GEZÜCHTETEN GAMBAS DAZUGEBRATEN (+5,-/STÜCK)

## A VORSPEISEN (EINZELN JE 16,5)

CAPELANTE ALLO ZAFFERANO\*\* - JAKOBSMUSCHELN AN SAFRANCRÈME  
EIGENER BIO-SAFRAN AUS CITTA DELLA PIEVE/UMBRIA & BLATTSPINAT

ODER

TONNO SU CREMA DI CECI  
THUNFISCHFILETS AUF NUSSIGEM KICHERERBSEN-MOUSSE\*\*\*

ODER

INSALATA DI POLIPO - SALAT VOM FRISCHEN TINTENFISCH  
AUF SCHÖNEN GEMÜSEN PRÄSENTIERT. MIT OLIVENÖL & ZITRONENSAFT MARINIERT

## A HAUPTGERICHTE (EINZELN JE 29,5)

TAGLIATA DI MANZO – RINDERRÜCKENSTEAK  
TRANCHIERTES ROASTBEEF AN SELBSTGEMACHTER BÄRLAUCHPESTO  
DAZU BESONDERES, GEDÜNSTETES BLATTGEMÜSE & UNZWEIFELHAFT POMMES FRITES

ODER

CORDON BLEU („KILOMETER ZERO“)  
KALBSRÜCKEN GEFÜLLT MIT GEKOCHTEM SPITZEN-SCHINKEN, JEWELNS HERGESTELLT &  
GEMETZ IN ERSINGEN & GRUYERE-KÄSE. DAZU KARTOFFELSALAT „MAISON“ BIEN SÜR

ODER

FILET VOM FRISCHEN EDELFISCH – JA NACH MARKTLAGE, NUR AUS WILDFANG  
AN SPARGEL-ZITRONEN-RISOTTO NEBST GEDÜNSTETEM BLATTGEMÜSE

## A DESSERTS & KÄSE (EINZELN JE 8,5)

TAGESANGEBOT(E)

## A AUSSERHALB DER MENÜKARTE

GEMISCHTER SALAT (7,5) A TAGESANGEBOT (JE NACHDEM) A ROSCHDBRÔADE (25,5)  
VEGETAR./VEGANE MENÜS WERDEN INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLT

# „SCHLEMMEN À LA FRANÇAISE“



## MIT UNSEREM MENU „CLASSIQUE“

- ENTRÉE & ROSCHSCHDBRÔADE & DESSERT ZU 39,5

## ODER FREI KOMBINIERBAR

IN 2 DURCHGÄNGEN:

- ENTRÉE & HAUPTGERICHT ZU 39
- VORSPEISE & HAUPTGERICHT ZU 42

ODER ALS 3-GANG-MENÜ:

- ENTRÉE, HAUPTGERICHT, DESSERT ZU 46
- VORSPEISE, HAUPTGERICHT, DESSERT ZU 49
- ENTRÉE, VORSPEISE, HAUPTGERICHT ZU 52

ODER EIN 4-GANG-MENÜ:

- ENTRÉE, VORSPEISE, HAUPTGERICHT & DESSERT ZU 59



## UND DER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG

ZU JEDEM GANG EIN PASSENDES 0,15 L GLAS UNSERER ERLESENEN WEINE,  
AUSGESUCHT VOM PATRON

- 1 GLAS À 0,15 L 7
- 2 GLAS À 0,15 L 14
- 3 GLAS À 0,15 L 21
- 4 GLAS À 0,15 L 28

\* & \*\* UNSER EIGENES EXTRA VERGINE OLIVENÖL UND DER BIO-SAFRAN STAMMT  
AUS NEUER 2021ER ERNTE VON HEIDI, CITTA DELLA PIEVE, UMBRIA, SIEHE  
[WWW.PODEREDELLAQUERCIA.DE](http://WWW.PODEREDELLAQUERCIA.DE)

\*\*\* CREMA DI CECI AUS KLEINEN KICHERERBSEN DIESER URALTEN ETRUSKISCHEN  
LEGUMINOSORTEN IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSEE IN UMBRIEN. VON  
UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERNA SIEHE [WWW.MELAGRANI.IT](http://WWW.MELAGRANI.IT)

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER  
UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE GERNE AUF  
NACHFRAGE BEIM SERVICEPERSONAL!