

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



A ENTRÉES (EINZELN JE 16,5)

CHÈVRE CHAUD
ZIEGENFRISCHKÄSE MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN
AN VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN

ODER

MINZ-HACKFLEISCHBÄLLCHEN
MIT FEINEN BLATTSALATEN, GRÜNEN BOHNEN, MÖHREN & GURKEN

ODER

ITALIENISCHER ANTIPASTO-TELLER
MIT SALUMI, PROSCIUTTO, PECORINO, GEMÜSE AGRODOLCE, OLIVE, PIMENTOS
& BESTEM OLIO EXTRA VERGINE AUS EIGENER PRODUKTION IN UMBRIEN*

A VORSPEISEN (EINZELN JE 19,5)

GEBRATENE GAMBAS**
AUF FEINEN TAGLIATELLE-EIERNUDELN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

ODER

JAKOBSMUSCHELN – ST.JACQUES „EXOTIQUE“
AN EINEM EXOTISCHEN PAPAYA-MANGO-TARTAR

ODER

SPIEDINO VON FRISCHEM POLPO & RIESENGAMBA - POLPOSPIESS
MIT GEMÜSEN, HAUSGEMACHTER, LEICHT SCHARFER „HARISSA“ & BASMATIREIS

A HAUPTGERICHTE (EINZELN JE 32,5)

SAFTIGES RINDERRÜCKENSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER MAISON
AN KRÄFTIGER BRATENJUS, EDLEN BLATTGEMÜSEN & FRITES ODER BRATKARTOFFELN

ODER

KALBSRÜCKENSTEAK
MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN & EDELGEMÜSEN
AN KRÄFTIGER BRATENJUS, MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDELN ODER KNÖPFLES

ODER

FILET VOM FRISCHEN EDELFISCH – JE NACH MARKTLAGE, NUR AUS WILDFANG
AN KRÄUTERN, GEMÜSEN & FAGIOLINA-MOUSSE (BOHNENKERNE)***

A DESSERTS & KÄSE (EINZELN JE 9,5)

TAGESANGEBOT(E)

A AUSSERHALB DER MENÜKARTE

EDELSALATE (JE NACHDEM) **A** TAGESANGEBOT (JE NACHDEM) **A** ROSCHDBRÔADE (28,5)

VEGETAR./VEGANE MENÜS WERDEN INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLT

„SCHLEMMEN À LA FRANÇAISE“



MIT UNSEREM MENU „CLASSIQUE“

- ENTRÉE & ROSCHSCHDBRÔADE/SCHMORGERICHT & DESSERT ZU 44,5

ODER FREI KOMBINIERBAR

IN 2 DURCHGÄNGEN:

- ENTRÉE & HAUPTGERICHT ZU 43
- VORSPEISE & HAUPTGERICHT ZU 46

ODER ALS 3-GANG-MENÜ:

- ENTRÉE, HAUPTGERICHT, DESSERT ZU 52
- VORSPEISE, HAUPTGERICHT, DESSERT ZU 55
- ENTRÉE, VORSPEISE, HAUPTGERICHT ZU 58

ODER EIN 4-GANG-MENÜ:

- ENTRÉE, VORSPEISE, HAUPTGERICHT & DESSERT ZU 67



UND DER PASSENDEN WEINBEGLEITUNG

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

- 1 GLAS À 0,15 L 8
- 2 GLAS À 0,15 L 16
- 3 GLAS À 0,15 L 24
- 4 GLAS À 0,15 L 32

* UNSER EIGENES EXTRA VERGINE OLIVENÖL UND DER BIO-SAFRAN STAMMT
AUS NEUER 2021ER ERNTE VON UNSERER HEIDI, CITTA DELLA PIEVE, UMBRIA,
SIEHE WWW.PODEREDELQUERCIA.DE

** UNSERE OBSEBLUE - RIESENGAMBAS SIND ARTGERECHT & OHNE ANTIBIOTIKA
IN NATÜRLICHER LAGUNE GEWACHSEN, SIEHE WWW.CRUSTANOVA.COM

*** „FAGIOLINA“ SIND SEHR KLEINE BOHNENKERNE EINER URALTEN ETRUSKISCHEN
LEGUMINOSENSORTE IM VAL DI CHIANA AM TRASIMENOSSEE IN UMBRIEN. VON
UNSEREM ZÜCHTER FABIO BERNA SIEHE WWW.MELAGRANI.IT

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