

# ***Apero Dinner***

***für Samstag den, 24.10.2020***  
***von 15:00 bis 20:00***

***für 2 Personen 52,00€ (für Vorspeise-Variation+2  
Hauptgerichte+2 Dessert)***

\*\*\*\*\*

*Vorspeise-Variation:*

- *Martino's gebezter Lachs auf Fenchel-Zucker Schoten (F)*
- *Casatica mit Pistazien und Honig (Buffelmich-Käse)(L)*
- *Entenleber Paté (L)*

\*\*\*\*\*

*Als Hauptgang wählen Sie bitte 2 Gerichte aus.*

- 1) Schaufelbraten vom süddeutschen Ochsen in steirischer  
Rotweinsauce 21,50€*
- 2) Gulasch aus der Rebkeule in Stromberger Pflaume-grünen  
Pfeffer 21,50€*
- 3) Perlbuhn-Supreme mit Basilikum-Apfel-Kruste auf  
Maronen-Sauce 21,50€*
- 4) Artischocken-Pecorino-Strudel auf Apfel-Tomaten-Pfeffer-  
Sauce (Veg) 19,50€ (e,G)*

*Dazu Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln*

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Ricotta Törtchen*

*Möchten Sie nur ein  
Hauptgang bestellen dann gelten die abgebildeten Preise*

# *Aperitivo*

*für Samstag und Sonntag*

*Für 2 Personen 28,00€*

\*\*\*\*\*

*Besteht aus:*

- *Crostino mit gratiniertem Ziegenkäse (G)*
  - *Auberginen Caponata*
- *Salat aus Casatica Würfel-Iberico Nackenstreifen-  
halbgetrockneten Tomaten- in Pfeffer-Pesto (L)*
- *Tranche von der gefüllte Maispoularde in Speck-Mantel(I)*
  - *Entenleber Paté (L)*
- *Martino's gebeizter Lachs auf Fenchel-Zucker Schoten (F)*
  - *Gebackenen Artschocken aus der Normandie gefüllt  
mit Knoblauch und Pecorino auf Tomaten-Dip*

*Das alles auf Palmblätter-Schale Salat-Bett und Brot*

