

**Liebe Gäste,**

**Sie können natürlich die Gerichte aus unseren Menüs einzeln bestellen, die abgebildeten Preise beziehen sie sich eben an die á la Carte Portionierung.**

***Etwas mehr als nur eine Vorspeise***

*6 Escargot (Schnecken) in Rotwein-Pilzen-Roquefort  
Tomaten-Knoblauch 14,50€*

*Kleiner Garten-Salat in Rotweinessig-Vinaigrette 6,50€*

*Crostino mit Ziegenkäse an Auberginen-Aronia-Caponata  
und Garten-Salat 12,50€*

*Büffel-Mozzarella & krosse Iberico-Secreto, Pecorino und  
Tomaten 14,50€*

***Pasta***

*Tagliolini mit Cime di Rapa, Tomaten, Kapern, Oliven,  
und Büffel Mozzarella (Veg.) 16,00€*

*Tagliolini mit Entenleber in Marsala-Pfeffer 16,00€*

## **Hauptgerichte**

*Frittella Ammucciata (Artischocken-Dickbohnen-Pecorino) auf einer Umami-Tomaten-Sauce, Gemüse und Rösti 19,50€ (Veg)*

*Gemüse-Polpette alla siciliana in Tomaten-Feuermorellen Gemüse und Rösti (Veg) 19,50€*

*Coc au Vin (Maispoularde-Supreme (FR)), Knoblauch, Tomaten, Rosmarin, Rotwein usw. ,Gemüse und Rösti 19,50€*

*Geschmorte Ochsbacken in grünen Tee, Rotwein Sauce, Gemüse und Rösti 25,50€*

*Gebratenes Seelachsloin auf Mangold, Weißwein-Estragon-Sauce, Gemüse und Rösti 25,50€*

*Hornbecht aus dem Ofen (Tomaten-Zwieben-Weißwein-Basilikum), Gemüse und Kartoffeln 24,50€*

## **Dessert**

*Mousse au Chocolat an Calvados Äpfel 8,00€*

## **Martino' s Käseauswahl**

*3 Sorten 9,50€*

*5 Sorten 14,50€*

Zusatzstoffe Null//Allergene: Gluten=Nudel-Strudel-Krusten, Ei=Timbale-Mousse au Chocolat, Laktose=Mousse au Chocolat, Weichtier: Schnecken