

*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€*

*Marinierter Picandou (Rosmarin, Piment, Lorbeer, Knoblauch)  
und Wildkräuter-Salat 14,50€*

*Pasta*

*Tagliolini mit Steinpilzen, Pecorino und gerostetem Rosmarin (Veg.)  
18,00€*

*Tagliolini mit Salsiccia mit Sugo alla Palermitana 16,00€*

## Hauptgerichte

*Mit pecorino paniertes Nopalitos (kaktusfege) mit Balsamico-Tomaten-Tatar, Gemüse und Rösti 19,50€ (Veg)*

*Auberginen-Pfifferling-Timbale auf Weißwein-Liebstockel-Tomaten, Gemüse und Rösti (Veg) 19,50€*

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

*Rumpsteak (Arg. CampoBeef) mit Steinpilzen-Kruste, Rosmarin-Rotweinjus, Gemüse und Rösti 31,00€*

*Gebratene Chipolata mit Pilzen auf Kartoffel-Zwiebel-Stampf, karamellisierten Knoblauch-Tomate, und Gemüse 19,50€*

*Perlhubn-Supreme mit Johannisbeeren-Kruste auf Mango-Püree, Himbeer-Senfkörner-Sauce, Gemüse und Rösti 24,50€ (1)*

## Dessert

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

## Martino's Käseauswahl

*3 Sorten 9,50€*

*5 Sorten 14,50€*

*Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe*

*Allergene: Gluten=Nudel-Strudel-Krusten-Panade, Ei=Timbale-Mousse au Chocolat, Laktose=Mousse au Chocolat-Mozzarella, Weichtier: Schnecken*