

*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 Weißwein-Pilzen-  
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 getrüffeltem Gelbe-Beete  
(lecker! selber überrascht) (Veg.) 16,00€*

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

## Hauptgerichte

*Artischocken-Pecorino-Polpette in Sugo,  
Gemüse und Rösti 19,50€ (Veg)*

*Mit Semmelbrösel und Pecorino paniertes Kaktusfeigen-Blatt,  
auf Balsamico-Tomaten-Confit, Gemüse und Rösti (Veg) 19,50€*

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

*Ragout von dem Eifeler-Urlammschulter  
in Mokka-Tomaten-Stromberger-Pflaume, (etwas scharf)  
Gemüse und gebratenes Kichererbsen-Polenta 24,50€*

*Entrecôte (Argentinisches Campo-Beef) mit grünen Pfeffer Kruste  
kräftiges Rotweinjus, und Gemüse 31,00€*

## Dessert

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

*Martino's Käseauswahl*

*3 Sorten 9,50€*

*5 Sorten 14,50€*

*Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe wenn Speck.*

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