

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 Colza-Tomaten und geräuchertem Scamorza (Veg.)
16,00€*

Tagliolini mit Lamm-Ragout 16,00€

Hauptgerichte

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

*Artischocken-Fave-Pecorino-Strudel,
auf getrüffeltes-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*