

*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 und Pecorino (Veg.) 18,00€*

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

*Hauptgerichte*

*Panierten Auberginenscheiben-Steinpilz-Pecorino Timbale auf flotten Tomaten,  
Gemüse und Rösti 25,50€ (Veg)*

*Pastinaken-Blumenkohl-Pecorino-Strudel auf Orangen-Rote Beete-Rahm,  
Gemüse und Rösti (Veg) 19,50€*

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

*Geschmorte Lamm-Ossobuco in Tomaten-Rotwein-Campari-Mokka,  
Gemüse und Rösti 26,00€*

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

*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, Fisch wenn Fisch*