

*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€*

*Crostino mit gratinierter Ziegenkäse  
an Auberginen-Caponata und Garten-Salat 14,50€*

*Garten-Salat in Rotweinessig-Vinaigrette 8,00€*

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

## Hauptgerichte

*Coc au Vin ( Maispoularde-Supreme ), Knoblauch, Tomaten,  
Rosmarin,*

*Rotwein usw., Gemüse und Rösti 21,50€*

*Geschmorte Bäckchen vom Tutor Schwein (Thüringen) mit  
Weißwein-*

*und Steinpilzen, Bamberger Hörnchen und Gemüse 26,50€*

*Perlbuhn-Supreme in Speck-Mantel, Marsala-Pfeffersauce,  
Gemüse und Rösti 24,50€ (I)*

*Entrecôte (ARG) mit Pfeffer-Pistazien-Kruste, Steirische  
Rotweinsauce,*

*Gemüse und Rösti 31,00€ (G)*

*Hirsch-Ragout in Waldpilzen-Rotwein-Morellenfeuersauce,  
Lauch-Kartoffelstampf und Gemüse 26,50€*

## Dessert

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

## *Martino's Käseauswahl*

*3 Sorten 9,50€*

*5 Sorten 14,50€*

*Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe wenn Speck (I).*

*Allergene: Gluten=Nudel-Strudel-Krusten-Panade (G), Ei=Timbale-Mousse au Chocolat,*

*(E) Laktose=Mousse au Chocolat(L), Weichtier: Schnecken, Fisch wenn Fisch*