

# Unsere Hauptgänge

Vom Donnerstag den, 19.11.2020 bis Sonntag den, 22.11.2020

**Do-Sa: 16:00 bis 21:00 und Sonntag: 12:00 bis 19:00**

\*\*\*\*\*

- *Aubergine-Blumenkohl-Pecorino-Timbale mit getrüffelnder Quitten-Tomaten-Sauce, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln (Veg) 19,50€*
- *Mit Boudin gefülltes Perlhubn-Supreme in Speck-Mantel, Apfel-Marzipan-Sauce, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 19,50€ (I)*
- *Mit Steinpilzen-Weißwein geschmorte Backen vom Duroc-Schwein, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 21,00€*
- *Rumpsteak (Campo Beef) mit grünen Pfeffer-Kruste, Rotweinjus, Gemüse und Pastinaken-Kartoffelstampf 25,00€*
- *Barbarie Entenbrust mit Maronen-Quitten-Sauce, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 21,00€*
- *Geschmorte Ochsenbacke in Lorbeer-Piment-Mokka-Rotwein, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 21,00€*
- *Rotbarsch-Loim mit Pesto alla Trapanese in Estragon-Weißwein Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 21,00€ (F)*
- *Tages Gericht (Überraschung) 17,00€*

# *Aperitivo*

*Vom Donnerstag den, 19.11.2020 bis Sonntag den, 22.11.2020*

*Do-Sa: 16:00 bis 21:00 und Sonntag: 12:00 bis 19:00*

*Preis für 2 Personen 28,00€ // Für 1 Person 14,00€*

\*\*\*\*\*

*Besteht aus:*

- *Crostino mit gratiniertem Ziegenkäse Veg. (G)*
  - *Auberginen alla Parmigiana Veg.*
- *Riesen Champignon gefüllt mit Roquefort Veg. (LG)*
- *Rote Beete-Orangen Strudel mit Pecorino-Flakes Veg. (G)*
  - *Entenleber Paté-Törtchen (L)*
- *Streifen vom Duroc-Schweinebraten & gegrillten Austernpilzen mit Bergamotte und Pecorino mariniert und Rosmarin-Focaccia (G)*
  - *Fregola-Timbale mit Salsiccia (G)*

*Das alles auf Palmblätter-Schale, Salat-Bett und Brot*

# *Ein Drei-Gang-Menü für zu Hause*

*Do-Sa: 16:00 bis 21:00 und Sonntag: 12:00 bis 19:00*

*Preis pro Person 32,00€*

*Vorspeise:*

*Crostino mit Coniglio-Tonnato an Garten-Salat (G)*

*oder*

*Eins Ihrer Auswahl aus der Aperitivo-Karte*

*Hauptgang:*

*Eins Ihrer Auswahl aus der Hauptgang-Karte*

*Dessert:*

*Ricotta Törtchen auf Himbeer-Spiegel*

*oder*

*Kleine Käse Variation*