

Unsere Hauptgänge

Vom Donnerstag den, 25.02.2021 bis Sonntag den, 28.02.2021

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

- *Schwarzwurzel-Strudel mit Tomaten-Granatapfel-grünen Pfeffer- Concassée, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln (Veg) 19,50€ (G)*
- *Geräucherte Aubergine gefüllt mit Dickbohnen-Artischocken und Salsiccia, auf Rote Beete-Orange-Velluté, Gemüse und Cazzilli (Vegetarisch ohne Salsiccia) 19,50€*
- *Geschmortes Lammosobuco in Morellenfeuer-Rotwein-Kapern, Gemüse und Cazzilli 22,00€*
- *Coc au Vin (Maispoularde-Supreme) in Rotwein- Granatapfel, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 17,50€*
 - *Kalbsrücken-Steak mit Pistazien-Kruste, Rotwein-Pfeffer-Cognac, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 23,00€*
- *Geschmorte Kaninchenkeule (aus der Eifel) in Tomaten-Safran, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 19,50€*
- *Barbarie Entenbrust in Orangen-Senf-Rotweinsauce, Ingwer-Sauerkraut, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 21,00€ (S)*
- *Geschmorten Duroc-Backen in Weißwein-Pilzen-grünen Pfeffer, Gemüse und Cazzilli 21,00€ (2)*
 - *Medaillon vom Skrei Loin mit Liebstockel-Pesto in Safran-Weißwein-Sauce, Gemüse und Seppia-Tagliolini 24,00€ (F)*

Aperitivo

Vom Donnerstag den, 25.02.2021 bis Sonntag den, 28.02.2021

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

Preis für 2 Personen 28,00€ // Für 1 Person 15,00€

Besteht aus:

- *Calvados Entenleber Patè*
- *Auberginen-Involtini*
- *Rote Beete Plätzchen mit gratiniertem Ziegenkäse*
 - *Gefüllte Riesen-Champignon (G) Veg.*
 - *Pasta al forno alle Verdure (G) Veg.*
- *Honig-Senf Ochsenbrust-Braten mit Cipolline Borrettane*
 - *In Agro-Dolche*
- *In Apfel süß sauer mariniertem Duroc-Braten*

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:

*Vitello Tonnato „Martino’ soft Version“ an Garten-Salat
oder*

Eins Ihrer Auswahl aus der Aperitivo-Karte

Hauptgang:

Eins Ihrer Auswahl aus der Hauptgang-Karte

Dessert:

*Mousse au Chocolat mit Calvados-Äpfel (mit Pasteurisiertem Ei)
oder*

*Mit Cedro gebackenem Ricotta auf Brombeeren-Basilikum-Grütze
oder*

Tarte Tatin

oder

Kleine Käse Variation