

Unsere Hauptgänge

Vom Donnerstag den, 29.04.2021 bis Sonntag den, 02.05.2021

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

- *Geräucherte Aubergine gefüllt mit Blumenkohl, Lauch, Pecorino (Veg) oder Salsiccia auf Rote Beete-Vellutée, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 19,00€ (G)*
- *500g Gratinierten Weißen Spargel mit Sherry Ratatouille und Pecorino und Rost Kartoffeln (Veg.) 19,00€ (G)*
- *500g Weißen Spargel gratiniert mit Duroc Bäckchen-Würfel und Pecorino und Rost Kartoffeln 22,00€ (G)*
 - *500g Weiße-Spargel mit Piccata vom Perlhuhn auf Gemüse Confit und Rost Kartoffeln 22,00€*
 - *Mit Basilikum-Mango gefüllter Entenbrust in Pfeffer-Beerensauce, Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 22,00€*
 - *Gefüllte Perlhuhn Supreme (Tomaten Pesto) in Tiroler-Speck Mantel, auf Marsala Dry-Tomaten-Mangosauce, Gemüse und Rosmarin Kartoffeln 20,50€*
- *Lammkarree mit Lauch-Salsiccia-Pecorino-Kruste, Marsala-Rotweinjus, Gemüse und Rosmarin Kartoffeln 24,00€*
- *Eifeler Kaninchenkeule in zarter Süße (Violett Karotten, Pfeffer, Madera) Gemüse und Rosmarin-Kartoffel 22,00€*
 - *Boeuf Braisé au vin Rouge (Süd-Deutsche Ochse) Gemüse und Lauch-Kartoffelstampf 19,50€*
 - *Coc au Vin (Weißwein-Johannisbeeren), Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 19,00€*

Aperitivo

Vom Donnerstag den, 29.04.2021 bis Sonntag den, 02.05.2021

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:

- *Melanzane alla Parmigiana Veg.*
- *Crostino mit gratiniertem Ziegenkäse Veg. (g)*
- *Büffel Mozzarella mit Rosmarin Austernpilzen und Pecorino-Würfel Veg.*
 - *Gnocchetti Sardi alla Norma Veg. (G)*
- *Lauwarme Ochsen Brust (in Zimt, Kaffee, Nelken, Karamell-Weinessig...)*
 - *Tranche von der gefüllten Mais-Poularden Brust*
- *Gefüllte Wachtel Supreme auf Rote Beete-Orangensauce*

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:

*Roastbeef (Campo Beef) in Frühlingsnote
auf Rucola mit Bergamotte-Vinaigrette*

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

Crème Brûlée

oder

Ricotta-Ingwer-Mousse auf Beeren Grütze

oder

Kleine Käse Variation

Sonntag Brunch

von 11:30 bis 15:0

Für 2 Personen 34,00€

Besteht aus:

Kalt:

- Käse Variation Veg. (L)
- Aubergine alla Parmigiana Veg.
- Büffel Mozzarella-Austernpilzen-Salat in Bergamotte-Vinaigrette Veg (L)
- Focaccia mit gerosteten Austernpilzen-Pecorino Veg.
- Entenleber Paté auf scharfer Ingwer-Gurke (L)

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

Warm:

- Gemüse Polpette a la Sicilienne (G+E)
- Geschmorte Ochsenerbrust
 - Coc au Vin Blanc
 - Rosmarin-Kartoffeln

Liebe Gäste aufgrund des Feiertages und der Nachfrage kann es zu Veränderungen kommen