

MITTAGSKARTE VOM 27.03 – 29.03

Feldsalat – Roastbeef – Balsamico/Zwiebel – Champignon/Carpaccio
10.50

Casarecce – Lamragout – geröstete Pinienkerne
Beilagesalat
8.50

Mezzelune – Paprika/Pesto – Gamberetti – Kapern
Beilagesalat
8.50

St Petersfilet – Zitronen/Thymiansauce – Lauch Risotto
Beilagesalat
12.50

Pizza – Vitello tonnato – Rucola
Beilagesalat
8.50

Zabaione – Mandel/Joghurteis – Erdbeer Coulis
5.50

Begleitende Weine

2016	Grillo DOCG Cauzzi	0.1l 3.10	0.25l 5.50
2014	Rosso Valtellina De Angelis DOC	0.1l 3,50	0.25l 5.80

Business lunch 23,- Eur

Bruschetta – Gaeta Oliven – Tomaten – Kräuter Ricotta

St Petersfilet – Zitronen/Thymiansauce – Lauch Risotto
Beilagesalat

Zabaione – Mandel/Joghurteis – Erdbeer Coulis