

MITTAGSKARTE VOM 13.03 – 16.03

Frühlingssalat – Avocado – Landei – geräucherter Lachs – Cashewkerne
10.50

Gnocchi – Rucola/Pesto – Grillpaprika – Egerlinge – Schafskäse
Beilagesalat
8.50

Tagliolini – Kalbsspitzen – Artischocken – Kirschtomaten-Sugo
Beilagesalat
8.50

Seehechtfilets – Oliven/Kapern Salsa – toskanischer Kartoffelsalat
Beilagesalat
12.50

Pizza – Mortadella – Brie – Zucchini
Beilagesalat
8.50

Panna Cotta – Himbeere – heiße Schokoladensauce
5.50

Begleitende Weine

2016	Trebbiano del Garda DOCG Mossi	0.1l 3.10	0.25l 5.50
2014	Groppello Rosso DOC Gaudini	0.1l 3,50	0.25l 5.80

Business lunch 23,- Eur

Carpaccio vom Rind – Parmigiano

Seehechtfilets – Oliven/Kapern Salsa – toskanischer Kartoffelsalat
Beilagesalat

Panna Cotta – Himbeere – heiße Schokoladensauce