

# Saisonal wechselnde Abendkarte

Unsere Aperitif Empfehlung:

Yuzu auf braunem Zucker mit Prosecco

7,50

Carpaccio vom Thuna- YuzuMangovinaigrette- Sesamsalz

12,50

Insalalata di Mare- Bruschetta- Wildkräuter

11,00

Waldpilzsüppchen- Rahm- Rosmarin

6,50

Lachsfilet- Blattsalate- Wildkräuter- Birnensenfvinaigrette

13,50

Rückensteak vom Durocschwein- pikante Tomatensauce- Rucola-  
Kartoffelwaffel

19,50

Nudelkissen- Ziegenkäse- Maronen- Trüffelbutter- Radiccio

14,50

Steak vom Thunfisch- Kartoffelpü- Wasabi- Nüsse- Pak Choy

23,50