

## wochenkarte

				€
ALKOHOLFREIER wein bodega torres weiß	0,2l			6
ALKOHOLFREIER wein bodega torres rosé	0,2l			6
ca' dei frati, rosé oder lugana 2020	0,2l	7,5	0,75l	26
rioja riserva baron de ley, 2016	0,2l	7,5	0,75l	26
<b>orientalische linsencremesuppe</b> mit speckwürfeln				5
<b>pimientos de padron</b> in olivenöl gebraten mit grobem meersalz				6
<b>hausgemachtes tzaziki</b> mit pitabrot vom grill				6
<b>rindercarpaccio</b> mit zitonenmarinade, rucola & parmesan				12
<b>wildkräutersalat</b> mit himbeerdressing, vegetarischen frühlingsröllchen & sweet chilisoße				12
<b>ofenkartoffel</b> mit kräuterquark, salat & gebratenem lachssteak				17
<b>lasagne</b> al forno im holzofen mit mozzarella überbacken				11
<b>spaghetti</b> in zitronensoße mit frischem lachs, grünem spargel, kirschtomaten & rucola				15
<b>frische ravioli</b> mit steinpilzfüllung in brauner butter, mit getrockneten tomaten, rucola & grana padano				14
<b>lammkoteletts vom grill</b> mit kräuterbutter, ratatouillegemüse & kartoffelgratin				22
<b>zartes hirschgulasch mit wurzelgemüse in rotwein geschmort</b> dazu apfelblaukraut & butterspätzle				22
<b>argentinisches hüftsteak vom grill</b> mit kräuterbutter, ofenkartoffel mit kräuterquark & wildkräutersalat				22
<b>pizza der woche</b>				
<b>ITALIA</b> mit fleischtomaten, büffelmozzarella, basilikum & rucola				14
<b>gebackene banane</b> mit schokosoße & vanilleeis				6
<b>panna cotta</b> mit beerensoße				5