



## S P E I S E N K A R T E

Vom 4.12.2018 – 7.1.2019

Maronen-Süppchen mit gebratenem Pancetta  
5,90 (vegetarisch 5,30)

Hausgemachte Maronen-Fusilli mit Steinpilzen & frischem Parmesan  
13,60

Pappardelle mit hausgemachten Wildscheinragout & frischem Parmesan  
16,80

Schwarze Tagliatelle mit Lachs & grünem Spargel in Orangen-Sud  
15,40

Iberico Filet mit Mandelkruste & Brombeeren-Rotwein-Sauce  
20,80

Wildschweinfilet in weihnachtlicher Lebkuchen-Sauce  
19,10

Perlhuhnbrust mit Apfel-Walnuss-Marzipan-Füllung  
18,70

Lachsfilet mit gehackten Haselnüssen in Basilikum-Balsamico-Sauce  
18,90

Schwertfischsteak mit Riesenkapern & frischen Kräutern im Brandy-Sud  
18,60

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch  
Tagespreis

Crema Catalana  
4,40

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Orangenchutney  
7,20

Zimt-Schokoladen-Tiramisu  
6,90

Eis von "Plückthun"  
Kugel 1,50

## WEINEMPFEHLUNG

„Primitivo 2016“

Apulien – Salento, Italien

Der Quid Primitivo hat eine intensive rote Farbe,  
mit Düften von Pflaumen, Brombeeren & Kirschen.

0,2l 6,50

0,5l 15,50

0,75l 23,00