

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

### **Vellutata di lenticchie /**

Linsencremesuppe

lentil cream soup

**9,00 €**

### **Funghi geloni gratinati A1, G**

Gratinierte Austernpilze

Gratinated oyster mushrooms

**13,00 €**

### **Bruschetta con moscardini alla quezetto A1, L, N**

Bruschetta | Baby Oktopus | pikante Tomatensauce

Bruschetta | Baby octopus | Spicy tomato sauce

**14,50 €**

### **Melanzane parmigiana A1, G**

Auberginen Auflauf

Aubergine casserole

**19,50 €**

### **Gnocchi con pere, noce in salsa di gorgonzola A1, C, G, H3**

Gnocchi | Birne | Walnüsse | Gorgonzolasauce

Gnocchi | Pear | Walnuts | Gorgonzola sauce

**18,50 €**

### **Lasagne con salmone e zucchini A1, C, G, D**

Lasagne | Lachs | Zucchini

Lasagne | Salmon | Courgette

**22,50 €**

### **Pappardelle con ragu di cinghiale A1, C, L, /**

Pappardelle | Wildschweinragout

Pappardelle | Wild boar ragout

**21,00 €**

### **Brodetto di pesce con pane arostiti A1, B, D, L, N**

Fischeintopf

Fish stew

**29,00 €**

### **Fegato di vitello alla veneziana con patate A1, G, L**

Kalbsleber auf venezianische Art | Kartoffeln

Veal liver Venetian style | Potatoes

**19,50 €**

### **Crème brûlée C, G**

**7,50 €**

### **Extra Trüffel**

**8,00 €**

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite.

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.