

Suppen

*„Dal“ indische Linsensuppe mit frischem Koriander, Minze
und knusprige Papadam* € 7,50

Vorspeisen, Vegetarisches und kleine Gerichte

*Gebratener Ziegenkäse auf Rucola mit getrockneten Tomaten,
gerösteten Pinienkernen und Kernöl,
dazu Brot* € 12,50

*Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf Rucola mit
getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Kernöl,
dazu Brot* € 13,50

Gegrillte Scamorza auf Walnussbrot, dazu Salatbouquet € 12,50

*Quiche mit Ziegenfrischkäse, Walnüsse, Feige und Physalis,
dazu Feldsalat* € 13,50

*Gebratene Jakobsmuschel auf Mango-Capriccio mit Shiitakepilze
und Wasabi* € 14,90

*Gegrillte Gambas mit Fenchel-Kerberpesto-Salat auf
Tomatenspiegel* €14,50

**bei Gerichten, zu denen kein Brot serviert wird, berechnen wir 2,00 € pro Brotkorb*

Hauptgericht

<i>Mit Kürbis-Ricotta gefüllte Teigtaschen in Salbeibutter geschwenkt mit Rucola und Parmesan</i>	€ 17,90
<i>Strangozzi al Limone in Parmesansoße, dazu Salat</i>	€ 18,90
<i>Safran-Risotto mit Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen, dazu Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	€ 19,50
<i>Brasilianisches Chili con Carne mit gebackener Süßkartoffel, Basmatireis und gebratener Banane, dazu frische Minze-Koriander</i>	€ 19,50
<i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Räuber Kneißl Biersoß mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i>	€ 16,90
<i>Rindtafelspitz mit Wurzelgemüse, Rosmarinkartoffel und Meerrettich, dazu Salat</i>	€ 21,90
<i>„Manzo Brasato“, in Rotwein geschmorte Rinderschulter nach lombardischer Art mit gebratener Polenta und Salat</i>	€ 22,50
<i>Gegrillte Lende vom Werdenfelser Rind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	€ 33,50
<i>In Olivenöl gebratener Saibling mit Rosmarinkartoffeln und Salat</i>	€ 22,90

Dessert

<i>Mango-Topfenschaum</i>	€ 5,90
<i>Crème Brûlée</i>	€ 6,50