



# Empfehlungen



## VORSPEISEN

- Marinierter französischer Schafskäse mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten in der Terracotta-Schale aus dem Ofen warm serviert mit Knoblauch-Brot € 8,50
- Carpaccio vom gelbflossen Thunfisch mit Olivenöl-Zitronen-Marinade € 12,90

## HAUPTGERICHTE

- Bunter Salat der Saison mit gebratenen frischen Pfifferlingen und gegrillten Speckscheiben € 12,90
- Weißer Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Frühlings-Zwiebeln und Cherrytomaten in einer leichten Parmesan-Creme-Sauce € 13,90
- Kalbs T-Bone ca. 350 gr. saftig rosa gegrillt vom deutschen Milchkalb „dry Aged“ (21 Tage trockengereift) auf Tagliolini-Nudeln mit Trüffel-Patee € 33,00
- Entrecôte (Rib Eye Steak) vom argentinischen „Black Angus“ ca. 250 gr. gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffel-Chips € 25,90

## DESSERT

- Vanille-Panna-Cotta mit frischen pürierten Erdbeeren und Crunch mit weißer Schokolade im Glas € 4,50
- Frische deutsche Erdbeeren mariniert mit Amaretto und Mandel Splittern mit einer Kugel Vanille-Eis € 5,50