



# Empfehlungen



## VORSPEISEN

- Marinierter französischer Schafskäse mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Cherrytomaten in der Terracotta-Schale aus dem Ofen warm serviert mit Knoblauch-Brot € 8,50
- Gegrillte Oktopus-Krake auf Zucchini-Kartoffel-Stampf € 13,80

## HAUPTGERICHTE

- Schwertfisch-Steak (Wildfang / Atlantik) gegrillt auf Zucchini-Tagliatelle mit Tomaten-Salsa € 23,50
- Gebäckene Calamari „Forbesi“ Ringe auf buntem Salat der Saison mit getrockneten Tomaten und Olivenöl-Zitrone-Dressing, dazu Aioli € 15,00
- Hausgemachte Ravioli mit Waldpilzen gefüllt in einer Parmesan-Creme-Sauce mit frischem schwarzem Sommer-Trüffel € 16,90
- Kalbs T-Bone ca. 350 gr. saftig rosa gegrillt vom deutschen Milchkalb „dry Aged“ (21 Tage trockengereift) auf Tagliolini-Nudeln mit frischem schwarzem Sommer-Trüffel € 33,00
- Entrecôte (Rib Eye Steak) vom argentinischen „Black Angus“ ca. 250 gr. gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffel-Chips € 25,90

## DESSERT

- Sautierte Aprikosen mit einer Kugel Vanille-Eis € 5,00
- Crème-Catalan (spanische Vanillecreme, karamellisiert) € 4,50
- Frische deutsche Erdbeeren mariniert mit Amaretto und Mandel Splittern mit einer Kugel Vanille-Eis € 5,50