



## ABENDKARTE AB 18:00 UHR

### BARFOOD & VORSPEISEN

<b>HAUSGEBACKENE FOCACCIA</b> mit Oliven und Paprikabutter	11,9
<b>PILZPRALINEN</b> mit Rote-Bete-Mayonnaise und Spitzkrautsalat	10,9
<b>SPANISCHE SCHINKENKROKETTEN</b> mit Tomatensalsa	10,4
<b>SPARGELCREMESUPPE</b> mit Einlage	7,9
<b>SPINATKNÖDEL</b> mit Röstzwiebeln und Salat	10,9
<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> mit Hausdressing	6,4

### HAUPTGÄNGE

<b>STROZZAPRETI</b> mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan	16,9
<b>BÄRLAUCHGNOCCHI</b> mit grünem Spargel und Parmesanschaum	22,9
<b>SCHWEINEFILETMEDAILLONS</b> mit Frühlingsgemüse und Kartoffelkrapfen	24,9
<b>RINDERRÜCKENSTEAK</b> mit Zwiebel-Senf-Kruste und hausgemachte Spätzle	28,9
<b>SEEOFELLE</b> mit Graupenrisotto und wildem Brokkoli	25,4

Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrer Auswahl.



## 3-GANG-MENÜ

### **SPARGELCREMESUPPE**

Mit Einlage

\*\*\*

### **SCHWEINEFILETMEDAILLONS**

Frühlingsgemüse und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

### **CREMA CATALANA**

Ananassorbet

**36,9**

### **Wine & Dine Special**

3-Gang-Menü mit 0,25l Wasser, 0,1l St Laurent, Weingut Glatzer und Espresso

**49,9**

## DESSERT & KÄSE

<b>CREMA CATALANA</b> mit Ananassorbet	8,9
<b>ERDNUSS-SCHOKO-BROWNIE</b> mit Bananeneis	9,9
<b>SELEKTION VON HARTKÄSE</b> mit Grissini und Feigensenf	14,9