

Winter - Spezialitäten

REHRAVIOLI 29.50
Selbstgemachte Reh-Ravioli an Rahmsauce mit Preiselbeerensauce

Pasta

BAVETTE AL SALMONE AFFUMICATO 29.50
Rauchlachs, Champignons, Zitronenrahmsauce, Knoblauch, Olivenöl

BAVETTE ALLA MONTENARA 28.00
Steinpilz, Spinat, Cherrytomaten, Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino

CASARECCE ALLA PIEMONTESE 28.00
Steinpilz, Speck, Cherrytomaten, Thymian, Peperoncino, Knoblauch, Olivenöl

Gnocchi

GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI 26.00
4 Käse, Rahmsauce, Knoblauch, Olivenöl

Dessert

VERMICELLES MIT RAHM 10.50

COUPLE NESSELRODE 12.50
Vermicelles, Meringues, Vanilleglace, Rohm

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertste