

# WOCHENKARTE

## 11. FEINE PASTINAKENCREMESUPPE MIT SCAMPI

FINE PARSNIP/ CREAM SOUP/SCAMPI

6,50 €

## 12. MEERESFRÜCHTE SALAT NACH MEDITERRANER ART MIT KNOBLAUCH CRUSTINI

SEAFOOD MEDITERRANEAN/ SALAD/GARLIC CRUSTINI

13,50 €

\*\*\*\*\*

## 13. TAGLIATELLE MIT MAILANDESALAMI IN EINER LEICHTEN WEIßEN PFEFFERSAUCE MIT RUCOLA UND PECORINO

TAGLIATELLE / MAILANDSALAMI/ LIGHT WHITE PEPPER SAUCE/ ROCKET SALAD/ PECORINO CHEESE

14,50 €

## 14. RINDERRAGOUT NACH ART DES HAUSES MIT GESCHMORTER PAPRIKA, SCHMAND UND SAUREN GURKEN MIT KÄSE - KRÄUTER SPÄTZLE

CATTLE RAGOUT/ HOMEMADE/ BRAISED PAPRIKA/SOUR CREAM /SOUR CUCUMBER/CHEESE HERBS SPAETZLE

19,50 €

## 15. GEGRILLTES SCHWERTFISCHFILET AUF PIKANTER PROVENZALISCHEN SAUCE, SALAT DER SAISON UND ROSMARINKARTOFFELN

GRILLED SWORDFISH FILLET / SPICY PROVENCAL SAUCE / SEASON SALAD

23,50 €

## 16. GEFÜLLTE MAISPOULARDE AUF ESTRAGON - RAHMSAUCE MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTAMPF

STUFFED CORN POULARD / TARRAGON CREAM SAUCE / TRUFFLED POTATO MASH

18,50 €

\*\*\*\*\*

## 18. JOGHURT – ERDBEERE - MANGO TERRINE AUF GRANATAPFEL SPIEGEL

YOGURT /STRAWBERRY / MANGO TERRINE / POMEGRANATE MIRROR

6,50 €

„Zuviel kann man wohl trinken, doch nie trinkt man genug.  
Wir empfehlen zu Ihrem Abendessen unseren Rotwein **QUARA Estate**  
**Malbec** aus Argentina.“