



# Unsere Wochenkarte

<b>Sepia mit Oliven und Tomatenessenzen auf einer feinen Erbsenvelouté</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Zwiebelcremesuppe mit knusprigen Croutons und geriebenem Gruyère-Käse</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Linguine mit Burrata, Pistazien und 'Nduja (pikante kalabrische Salami)</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Paccheri alla Norma mit Auberginen, gesalzener Ricotta und Tomatensauce</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Risotto mit Salsiccia, Gorgonzola, Radicchio und reduzierter Rotweinsauce</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Schweinefilet mit Kastaniencreme, serviert auf violetter Kartoffelpüree</b>	<b>22,90 €</b>
<b>Doradenfilet à la Mediterran mit knackigem, sautiertem Gemüse oder Salat</b>	<b>25,90 €</b>
<b>Pizza mit frischem Lachs, Garnelen, Knoblauch und Cherrytomaten</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Pizza mit geräucherter Provola-Käse, Speck und schwarzer Trüffel</b>	<b>18,90 €</b>
<b>(ohne Tomatensauce)</b>	
<b>Pizza mit Feta-Käse, getrockneten Tomaten und roten Zwiebeln</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Dorade oder Loup de Mer mit Beilagen</b>	<b>22,90 €</b>
<b>Seezunge mit Beilagen</b>	<b>27,90 €</b>

## Dessertempfehlung:

**Crème Brûlée**

**6,90 €**

## Weinempfehlung:

**Soave Classico Castello, Weißwein (Trocken) 0,2 l**

**6,90 €**

**Nero d'Avola Nebacco, Rotwein (Trocken) 0,2 l**

**7,90 €**