



Unsere Wochenkarte

Vorspeise

| | |
|--|------------|
| Geräucherte Ente mit Süßkartoffel und Karotte | Euro 18,90 |
| Romanosalat, Humus, Falafel und griechisches Joghurt | Euro 17,90 |

Suppe

| | |
|--------------------------|-----------|
| Eierschwammerlcremesuppe | Euro 7,50 |
|--------------------------|-----------|

Warme Vorspeise

| | |
|--|------------|
| Troffie, Pesto, getrocknete Tomaten und Stracciatella di Buffala | Euro 19,90 |
|--|------------|

Hauptspeise

| | |
|--|------------|
| Zitronen-Lamm mit Ratatouille | Euro 31,50 |
| Meerforelle mit Ruccolarisotto Unsere Fische werden auf die glasige Garstufe gebraten | Euro 31,50 |
| Gnocchi mit Eierschwammerl, Spinat und Parmesan | Euro 21,90 |

Dessert

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Kokos, Pina Colada und Rum | Euro 14,90 |
| Schokolade, Vanille und Salzkaramell | Euro 9,90 |



Our Weekly Menu Il nostro menu settimanale

Appetizer / Antipasto

Smoked duck with sweet potato and carrot
Anatra affumicata con patate dolci e carote Euro 18,90

Romaine lettuce, Hummus, falafel and Greek yogurt
Lattuga romana, Hummus, falafel e yogurt greco Euro 17,90

Soup / Minestra

Cream of chanterelle soup
Crema di finferli Euro 7,50

Warm Appetizer / Antipasto caldo

Troffie, pesto, sundried tomatoes and stracciatella di buffala
Troffie, pesto, pomodori secchi e stracciatella di bufala Euro 19,90

Main Course / Portata Principale

Lemon Lamb with Ratatouille
Agnello al limone con Ratatouille Euro 31,50

Sea trout with rocket risotto
the cooking level for all our fishes are glassy
Trota di mare con risotto alla rucola Euro 31,50
Livello di cottura: vetroso

Gnocchi with chanterelles, spinach and parmesan
Gnocchi con finferli, spinaci e parmigiano Euro 21,90

Dessert / Dolce

Coconut, Pina Colada and Rum
Cocco, Pina Colada e Rum Euro 14,90

Chocolate, vanilla and salted caramel
Cioccolato, vaniglia e caramello salato Euro 9,90