

Frischer Saft von Himbeeren mit Prosecco aufgegossen	€ 5,50
Pink Prosecco auf Eis	€ 7,50
Wein des Monat: Vermentino di Sargena Bio 0,1l	€ 4,40

“Die Welt gehört dem, der Sie genießt”

Graf Giacomo Leopardi

Bouillabaisse suppe mit Sc Rouille	€ 19,50
Bärlauchcremesuppe	€ 7,50
Zitronensorbet mit Limoncello	€ 7,50

Anit Pasti mit Knoblauchbaquette Rucola und Avocado	€ 14,50
Ziegenkäse Apfelgratin auf Radicchio in Mangovinigratte	€ 13,50
Gemüsetorte an Salatgarnitur	€ 8,90
Rucola und Avocado, Tomaten, Pesto und Parmesan	€ 10,50
Rote Beetecarpaccio mit Schafskäse und Champignon	€ 9,50
Gemüsepufer auf Kräuterschmand	€ 14,90



Spargel mit Zucchini, Rucola, Tomaten und Kartoffeln (Vegan)	€ 16,50
Bärlauchgnocchi auf Spargel Zucchini ragout	€ 16,90
Ziegenkäse Kartoffelgratin auf Ratatouille	€ 15,90
Safranrisotto mit Fenchel und Meeresfrüchte	€ 16,90



Kalbstafelspitz auf Rahmwirsing Meerrettichsoße und Kartoffeln	€ 21,50
Steak vom Angusrind mit Kräuterbutter, Pfeffersoße	€ 28,--
dazu Speckbohnen und Süßkartoffelpommes	
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat	€ 24,50
Matjes mit Curry Erbsendip und Röstkartoffeln	€ 15,50



Dessertvariation „Vivarium“	€ 14,50
Schokoladenmousse auf Orangensoße	€ 9,90
Holunderparfait an Beerenragout	€ 9,90

Bouillabaissewochen 13. bis 30. März!