



Seestub`n Percha

Vorspeisen

Gebratene Entenleber

Im Madeirajus glasiert mit Shiitakepilzen & zweierlei Balsamico-Linsen an Feldsalat
19

Räucherlachs-Tatar

Mit buntem Baby-Leaf Salat, Kirschtomaten & Wasabi-Schaum
17

Salate

Insalata Pollo

Salate der Saison mit gebratenen Hühnerfilet-Streifen, Avocado, Feta, Mandeln & Hausdressing
18

Salade de bovins

Rosa gebratene Tranchen vom Rinderfilet an Salatbouquet mit Kirschtomaten, Parmesan-Flocken & d'Oignons mariné
23

Pure Veggi

Süßkartoffel-Curry

Gelbes Curry mit Basmati-Reis, frischem Gemüse, Süßkartoffeln & Schmand-Topping
17.5

Ciambelle Tartufo

Trüffelkrapfen mit Rote Beete Variationen, Gemüse & Selleriepüree
18

Waldpilz Parpardelle

Mit gebratenen Waldpilzen, Pecannüssen & Tapioka-Chips an Pilzrahmsauce
18

Best of Pizza

Pizza Scampi

Tomatensugo, Mozzarella, Garnelen & Kirschtomaten
18

Pizza Zucca

Tomaten-Creme-Fraiche-Sugo, Kürbis, Kichererbsen, rote Zwiebeln, Parmesan, Basilikum & Rucola
17

Pizza Spinacci

Tomatensugo, Mozzarella, scharfe Salami, Feta & Chili-Spinat
16.5

Fleischeslust

Kalbsfilet

mit Pilz-Moiré im Speckmantel an Kürbis-Kartoffelpüree & Gemüse mit Rosenkohl
34

Mediterranes Hirschgoulasch

Mit einem Hauch Bitterschokolade, gebratenen Kräuterseitlingen & Parmesanpolenta
26

Aus See & Meer

Duett vom Lachs & Kabeljau

Filets vom Grill an Rosmarinkartoffeln mit mediterranem Grillgemüse & Safranschaum
29

Gerne dazu genommen:
0,1l Chablis 5,9

Gerne dazu genommen:
0,2l Primitivo 7

Hausgemachte Nachspeisen 9

Somlauer im Glas hausgemachtes Bisquit, Vanille-Creme, Walnuss & Rum-Rosinen

Lavendel Creme brulée mit Waldbeeren & Salzkaramel

Mille Feuille mit Vanille-Mascarpone Creme

