

Hauptspeisen

*Geröstete Egerlinge mit Speck und Zwiebeln
an bunten Blattsalaten mit Sauerrahm-Hausdressing
14.00 € / 19.50 €*

*Tris
Südtiroler Schlutzkrapfen, Spinatknödel und Käsnocken
In Schnittlauchbutter und frisch geriebenen Parmesan
19.50 €*

*Gebratene Garnelen in Hummersauce
mit Tagliatelle, Zwiebeln, Knoblauch und Spinat
21.00 €*

*Hirschragout in Rotwein geschmort,
serviert mit Apfelblaukraut und kleinen Semmelknödeln
26.50 €*

*Loup de mer (Wolfsbarschfilet) vom Grill mit Riesengarnele
auf Rieslingsauce, serviert mit Blattspinat und Basmatireis
29.50 €*

*Lammrücken
vom Grill auf Thymiansauce
serviert mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
32.50 €*

Unsere Weinempfehlungen

*2023er Lugana „Ca Vegar“,movo del Garda, weiß, frische Pfirsichnote, feine Säure
0.1 l / 4,40 € / 0.2 l / 8.40 €*

*2020er Cabernet Dorsa , Eugen Schneider, Pfalz rot, trocken, fruchtig,
0.1 l / 4,40 € / 0.2 l / 8.40 €*

*2023er Pinot Meunier Rosè, Eugen Schneider, Pfalz
0,1l / 4.20 € / 0.2 l / 8.00 €*