

Wochenkarte

(6. November - 19. November)

- 500 **ZUPPA DI POLLO,PATATA E MENTHE** 5,50 €
Zitronensuppe mit Hähnchenbruststreifen, Kartoffeln, grüne Erbsen, frischer Minze (etwas scharf)
lemon soup with chicken breast, potatoes, green peas, fresh mint (little spicy)
- 501 **FLAMMKUCHEN** 10,50 €
mit Hokkaido Kürbis, Süßkartoffeln, Blaubeeren, Rosmarin und rote Zwiebeln
with hokkaido pumpkin, sweet potatoes, blueberries, rosemary and red onions
- 502 **SACCOTTINI RIPIENI DI FUNGHI DI BOSCO E TARTUFO** 10,50 €
Hausgemachte Nudeltaschen gefüllt mit Waldpilzen und Trüffel in Butter geschwenkt mit Parmesan und frischem Thymian
Homemade pasta filled with wild mushrooms and truffles in butter -Parmesan cheese sauce and fresh thyme
- 503 **FUNGHI RIPIENI** 7,90 €
mit Spinat gefüllte Champignons in Gorgonzolasauce und Käse überbacken
Gratinated mushrooms stuffed with spinach in gorgonzola sauce
- 505 **FILETTO DI PANGASIO CON LIME** 13,90 €
Pangasiusfilet in Zitronensauce serviert mit Reis
Pangasius fillet in lemon sauce served with rice

Cocktail Happy Hour: Mo- So: 16.30 Uhr - 20.00 Uhr } all alcoholic 4,90 €
23.00 Uhr - 0.30 Uhr } non alcoholic 4,00 €