



## Muscheln und Herbstliches

### **Crema di carote**

fruchtige Karotten-Ingwerrahmsuppe  
mit schwarzem Sesam

6,80€

### **Gnocchi al forno**

mit Muscheln, Knoblauch und Gemüsestreifen  
in Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken

13,80€

### **Miesmuscheln „classico“**

mit Gemüsestreifen, Knoblauch und frischen Kräutern  
aus dem Weißweinsud

€ 18,50

### **Miesmuscheln „pomodoro“**

mit frischen Tomaten in pikanter Tomatensauce

€ 18,50

### **Filetto di maiale**

Schweinefiletmedaillons  
mit Parmaginsauce überbacken  
auf Spinatrisotto

24,50€

### **Spezzantino di pesce**

Fischragout mit Lachs, Wels, Crevetten  
Lauchzwiebeln, Champignons und Kartoffeln  
in Safransauce

23,50€

### **Zimt-Panna Cotta**

mit Apfel-Rosinen-Kompott

8,50€

### **Unser Weintip:**

#### **Dada No.1 Finca Las Moras 2021**

Argentinien / Mendoza

Der DADA No. 1 wurde aus Malbec und Bonarda erzeugt und in  
Barriques ausgebaut. Konzentrierte Fruchtaromen von Brombeeren,  
Kirschen, Vanille, Thymian und Veilchen. Am Gaumen viel  
samtenes Tannin und ein langer Nachhall.

**Glas 0,2l**

**€ 8,70**

**Flasche 0,75l**

**€ 25,50**