



Sapori d'autunno - Herbstgenüsse

*Starten Sie mit einem leckeren Aperitif
und genießen Sie den Blick auf den See!*

CAROLINES DEJAVU

*Raspberry-DEJÁVU-Spritz Himbeer, Déjàvu,
Tonic, Eis, Rosmarin und Orange*

Ramazzotti Arancia Spritz

*Ramazzotti Arancia %, alkoholfreier Prosecco,
Soda, Orangenscheibe*

Zweimal belebend und alkoholfrei, je € 8,30

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc, Waldbeeren und Schweppes Wild Berry
€ 8,50

Bruschetta mit Pfifferlingen

Geröstetes Ciabatta | Kräuter-Crème-fraîche |
gebratene Pfifferlinge | Parmesan | Rucola
€ 12,50

Pfifferlings-Bowl

Cremige Polenta | gebratene Pfifferlinge | Ofenkarotten |
Cherrytomaten | Rucola | gegrillter Ziegenkäse |
gerösteter Nuss-Mix | Balsamico-Dressing
€ 18,50

Grüne Tagliatelle mit Salsiccia & Pfifferlingen,

Cherrytomaten | Kräuter-Rahmsauce | Parmesan
€ 19,50

Pfifferlingsrisotto mit Dorschfilet

Carnaroli Reis | gebratene Pfifferlinge | Dorschfilet |
Kräuterkruste | Spinat | Pesto-Schaum
€ 22,50

Chicken Supreme mit Pfifferlingen

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella & Spinat |
Pfifferlingsrahmsauce | Speck-Bohnen | Serviettenknödel
€ 23,50

Unser Weintip:

Brezza Rosato Lungarotti

Er besticht durch seine aromatische Komponente nach Himbeeren und dezenter Erdbeere. Am Gaumen mild und frisch, dabei leichtfüßig und rund. Der perfekte Begleiter zu lauen Sommerabenden.

Glas 0,2l € 8,20

Flasche 0,75l € 27,50