



Sommerküche mit Pfiff

Bruschetta Funghi

mit gebratenen Pfifferlingen, Champignons
und Kräuterpesto
€ 8,50

Zuppa fredda

Gurken-Joghurt-Kaltschale mit Dill
und Graved Lachsspieß
€ 8,50

Regio Challenge Hannover

(bis 30.09.2023)

„Iss was um die Ecke wächst“

Gemüse „Bowl“

Zucchini, Karotte, Broccoli und gebackene
Heidelkartoffeln mit Schafskäse vom Hof im Greth,
Sesamdressing.
€ 14,80

Tagiatelle con cantarello

grüne Bandnudeln mit Pfifferlingen, Speck
und Kirschtomaten in Kräuterrahmsauce
€ 15,80

Ravioli neri con gamberoni

Schwarze Lachsravioli mit Pfifferlingen
in Rahmsauce,
dazu zwei gebratene Gambaroni am Spieß
€ 21,50

Ahrenhorster Welsfilet vom Grill

mit Mandelkruste auf
Safran - Pfifferlingsrisotto
€ 27,50

Filetto di agnello

Lammrückenmedaillons vom Grill
mit Pfifferlingsjus, glacierten Karotten
und Rosmarin Polenta
€ 28,50

Unser Weintip:

Alturis Ribolla Gialla IGP 2021, Venezien

Er ist von strohgelber Farbe, kristallklar mit grünlichen Reflexen.

Sein Bouquet ist elegant und intensiv, blumig und fruchtig.

Im Geschmack ist der Ribolla Gialla trocken, würzig und angenehm frisch. Der ideale Terrassenwein, ideal zum Spargel und passend zu Vorspeisen und Fischgerichten.

Glas 0,2l

€ 8,50

Flasche 0,75l

€ 26,50