

# Sonderkarte

## Vorspeise

*Weinbergschnecken in Schinken – Champignon – Sauce, leicht pikant*

*Oktopus vom Grill auf Steinpilze*

*Marinierter norwegischer Lachs in Sojasauce mit Sesamkruste*

*Birnencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse*

*Baby Calamari vom Grill auf Salat*

## Nudel / Zwischengang

*Breite Bandnudeln mit Steinpilzen*

*Spaghetti mit Wildgambas in leicht pikanter Tomatensauce*

*Gefüllte Nudeln mit Ricottakäse und Birne in Butter und Salbei geschwenkt*

*Tagliolini an Trüffelsauce und mit frischem Alba Trüffel garniert*

*Gefüllte Nudeln mit Gambas an Hummersauce, mit Kaviar garniert*

## Fisch

*Lachssteak an Crevetten – Hummersauce*

*Tunfisch mit Sesamkruste in Pommery Senf Sauce*

*Gemischter Fischteller*

*Seezunge*

## Fleisch

*Ossobuco nach Art des Hauses mit Safranrisotto*

*Kalbskotelett auf Steinpilze*

*Rinderfilet „Rossini“ mit Gänseleberpastete, Marsala und Trüffel*

*Kalbsleber mit Butter – Salbei – Sauce oder an „venezianischer“ Sauce mit Zwiebeln*

*Lammkoteletts vom Grill €*

# Sonderkarte

## Weine

### *\* Palazzo Antinori \**

*Weißwein aus Umbrien*

*Leicht strohfarbig, der Wein trägt einen intensiven Duft mit Anklängen von weißen Blüten. Im Geschmack zeigt er sich frisch mit einer gut eingebundenen Säurestruktur und nachhaltigem Aromenspiel.*

*Flasche 0,75l € 28,00      Glas 0,2l €7,90*

### *\* Masi Campofiorin \**

*Rotwein aus Venetien*

*Masis Original aus dem Jahre 1964 wird, mithilfe eines von den Masi Technik Gruppe entwickelten Verfahren aus roten Veroneser Trauben gewonnen.*

*Üppig und intensiv, ein Wein mit schöner Länge und weichen Tanninen.*

*Flasche 0,75l € 28,00      Glas 0,2l €7,90*