

# Sonderkarte

## Vorspeise

*Frischer Seeteufel auf rote Beete Carpaccio*  
*Gratinierter, frischer Spargel mit Trüffelsauce und frischem Trüffel garniert*  
*Marinierter norwegischer Lachs in Sojasauce mit Sesamkruste*  
*Birnencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse*  
*Baby Calamari vom Grill auf Salat*

## Nudel / Zwischengang

*Feine Bandnudeln mit Seeteufel und Spargeln in Safransauce*  
*Orecchiette mit hausgemachter Salsiccia (ital. Wurst)*  
*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

*Lotte auf Hummersauce*  
*Dorade an Waldfruchtsauce*  
*Tunfisch mit Sesamkruste in Pommery Senf Sauce*  
*Gemischter Fischteller*

## Fleisch

*Panierte Lammkoteletts an Pernot Sauce*  
*Kalbsfilet in feine Senfsauce*  
*Kalbskotelett auf Steinpilze*  
*Kalbsleber mit Butter – Salbei – Sauce oder an "venezianischer" Sauce mit Zwiebeln*

# *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.*

### *\* 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.*