

Zum Stern

RESTAURANT

Empfehlung

Aperitif/ Wein:

- | | |
|--|----------------|
| ❖ 0,25 l Bellini- Cocktail aus Prosecco und weiße Pfirsichpüree mit Eiswürfeln | 6,90 |
| ❖ Greco di Tufo
0,1 l / 0,2 l / Flasche 0,75 l | 4,-/7,-/ 24,- |
| ❖ Chianti Castello di Verrazzano Jahrgang 2018
0,1 l / 0,2 l / Flasche 0,75 l | 4,80/8,50/29,- |

Vorspeise:

- | | |
|---|-------|
| ❖ Mediterraner Lachstartar mit Avocado, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Kapern, Forellenkaviar, Kresse, Basilikum Pesto | 16,50 |
| ❖ Polpo bollito- sommerlicher Oktopussalat mit Petersilie, Kirschtomaten, Olivenöl, Zitrone und Auberginen- Knoblauch-Püree | 17,00 |

Hauptgang:

- | | |
|--|-------|
| ❖ Salsiccia Ragout an hausgemachten Tagliatelle mit Rucola und Sommertrüffel | 22,00 |
| ❖ Rumpfstark rosa gebraten mit Pfifferling- Rahmsode, hausgemachten Tagliatelle, Gartenkräuter, gemischtem Salat | 29,00 |
| ❖ Vegetarische Pfifferlings- Risotto mit frischen Pfifferlingen, Gartenkräuter, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan | 19,50 |
| ❖ Rib Eye Steak mit Chimi Churri Soße, Kartoffel Wedges und gemischtem Salat | 25,00 |
| ❖ Hausgemachte Seeteufel- Garnelen- Ravioli an Kräuter-Zitronenöl, Rucola, Sommertrüffel | 26,00 |
| ❖ Doradenfilet an der Haut gebraten mit Grillgemüse, Safranrisotto | 24,00 |

Dessert:

- | | |
|---|------|
| ❖ Hausgemachter Sorbet: Himbeere oder weiße Pfirsich- Bellini | 4,00 |
| Jede weitere Kugel | 3,50 |

Als Zwischengang oder netter Abschluss

- | | |
|---|------|
| ❖ Hausgemachter Sorbet mit Sekt nach Wahl | 7,50 |
|---|------|