

# 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
- ❖ Rumpfsteak rosa gebraten mit Pfifferling- Rahmsauce, 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