

Zum Stern

RESTAURANT

Empfehlung

Wein:

- ❖ Cravanzola SOVAGNÀ BAROLO DOCG 2013 aus Piemont 0,1/0,2/0,75 L
Farbe: Granatrot, 14,5%vol. 7,-/ 14,-/36,-€
reichhaltiges und komplexes Bouquet mit blumigen und fruchtigen Noten, rote Fruchtmarmelade,
ätherische und würzige Noten von Zimt und Vanille

Vorspeise

- ❖ Frühlingsblattsalate mit gebackenem Ziegenkäse, Preiselbeeren 14,50
- ❖ Bärlauch- Cremesuppe mit Croutons und schwarzem Trüffel 9,50
- ❖ Mediterraner Lachstartar mit Guacamole, roten Zwiebeln, Kapern, Oliven, Tomaten, rote Kresse und Zitrone 16,50

Hauptgang:

- ❖ Spargelrisotto mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan 18,00
- ❖ Hausgemachte Fettuccine al Fredo mit Parmesan- Buttersoße und schwarzem Trüffel 21,00
- ❖ Gegrillte Sepia mit Pulpo an Grillgemüse, Zitrone und Avocado-Salsa 28,00
- ❖ Dorade Royale im Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Blattsalat 28,00
- ❖ Spaghetti alle Vongole mit Venusmuscheln, Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, Zitrone 21,00
- ❖ Hausgemachte Tagliatelle mit Bärlauchrahmsoße, grünen Spargelspitzen, Kirschtomaten, gebratenen Garnelenschwänzen, Zitrone und Basilikum 21,00

Dessert:

- ❖ Creme Brûlée- Törtchen an Himbeerspiegel mit frischen Beeren, Minze und Himbeersorbet 10,00