

Oster Menü / Easter menu

Vom 03.04. bis 05.04.2021

Brot mit hausgemachter Aioli / Bread with Home made aioli

Vorspeise / Starters

Lachstartar^b mit Avocado / Raw Salmon^b with avocado
Oder / Or

Tris di antipasti: Rinderfilet Carpaccio mit Rucola und Parmesan^d,
Vitello Tonnato^b und Büffelmozzarella^d Caprese /

Beef fillet with arucola and parmesan cheese, vitello tonnato, buffalo mozzarella caprese

Hauptspeise / main course

Ganze Dorade^d filetiert nach livornesischer Art mit Cherry Tomaten und
„taggiasche“ Oliven an Taglierini mit grünem Spargel und Datteltomaten
Whole Sea bream livorno style with „olive taggiasche“ and cherry tomatoes with
taglierini with green asparagus
Oder / or

Geschmorte Irische Lammhaxe an mediterranem Couscous
Braised irish lamb shank with mediterranean couscous

Dessert

Dolce fantastico mit hausgemachtem Tiramisu^{d,6}, Panna cotta^{d,6} und
Mousse au chocolat⁶

Auf Vorbestellung Preis p.P. 47,50€

Rotwein

Primitivo di Manduria „Juvenis“ 9,90 €
Donnarubba Merlot & San Giovese 11,90 €
Marques de Atrio 15,90 €

Weisswein

Lugana 9,90 €
Pinot Grigio - Villa Chirios 9,90 €
Martin Codax Albarino 15,90 €

Sollten Sie von Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, bitten wir Sie unser Personal darauf aufmerksam zu machen.

ALLERGENVERZEICHNIS:

(gemäß Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV (EU) Nr. 1169/2011)

A) Ei / B) Fisch / C) Krebstiere / D) Milch / E) Sellerie / F) Sesam / G) Schwefeldioxid und Sulphite / H) Erdnüsse / I) Gluten / J) Lupine /
K) Schalenfrüchte / L) Senfsamen / M) Sojabohnen / N) Weichtiere

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit
Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle