

Schmankerlkarte

Belegte Süßkartoffelschnitte mit cremigem Ziegenfrischkäse,
Avocado-Fächer, aromatischen Cocktailtomaten & Radieschen -Sprossen 11,90 €

Burrata (cremiger Büffelmozzarella) auf Rucola gebettet mit Kirschtomaten,
schwarzem Sesam & Crema di Balsamico 15,90 €

Legendäre Kürbiscremesuppe 10,90 €

Marktfrische Salate mit gebratener Ente, gebratenen Champignon, Speck
& Preiselbeer-Dressing 21,90 €

Zart gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln & gebratenen
Apfelringen dazu hausgemachtes Kartoffel-Stampf 21,90 €

Putensteak natur mit Pfifferling-Rahmsauce dazu Kartoffelstampf 21,90 €

Hausgemachte Lasagne al forno 14,90 €

vegetarisch: Linseneintopf mit Steinofenbaguette 10,90 €

Currywurst mit Pommes 12,90 €

*Hausgemachte Fleischpflanzerl
mit frisch gestampftem Kartoffelpüree 16,90 €*

Getrüffelte Steinpilzrisotto 23,90 €

vegetarisch: hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferlingrahmsauce 16,90 €

vegetarisch: Tagliatelle mit Pfifferlingen, gebraten in Kräuterbutter,
dazu Parmesan 19,90 €

vegan: Schmorgemüse mit Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini, Lauch, Paprika
und Knoblauch dazu schwarzer Reis 14,90 €

vegane Gemüselasagne mit kleinem Salat & Balsamico-Olivenöldressing 17,90 €

Spritz-Empfehlung: Italicus Spritz – mit Bergamotto, Prosecco,
grüne Oliven & Eiswürfeln 7,90 €

