

## VORSPEISEN

Hilpert's Ziegenkäse   Feige   Akazien-Thymian-Honig	13,50 €
Carpaccio vom Thunfisch   Limetten-Kräuter-Vinaigrette	17,00 €
Frühlingsalat   Parmesanchip   Erdbeeren	8,50 €*

## SUPPE

Spargelcremesuppe	8,00 €
-------------------	--------

## VEGETARISCH

Pfannenspargel   Babyspinat   Lakritze   Hollandaise	26,00 €*
Parmigiana di Melanzane à la Luigi	22,00 €

\* gekennzeichnete Speisen sind bereits vegan  
oder können auf Wunsch vegan zubereitet werden

**BEI ALLERGENEN WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM**

## FLEISCH

Wiener Schnitzel   Spargel   Hollandaise   Kartoffeln	34,00 €
Lammrücken   Thymian-Jus   Grillgemüse   Couscous	32,00 €

## FISCH

Pulpo   Krustentierschaum   Grillgemüse   Couscous	29,00 €
Zander   Spargel   Hollandaise   Kartoffeln	29,00 €

## DESSERT

Passionsfruchtschnitte   Schokobrownie	10,50 €
Pistazienparfait   Erdbeeren   Zabaglione	10,50 €
Pecorino   Olivenmarmelade	12,50 €

Sorbet/ Eis	Kugel je	2,50 €
+Schuss ussem Chäschтли	2cl	3,50 €
	4cl	7,00 €



## **Vorderhus-Menü à la Toscana con vini di Antinori**

Piatto di antipasti misti (solo per due persone)  
2020<sup>er</sup> San Giovanni della Sala  
Orvieto DOC Classico Superiore

\*\*\*

Gnudi del Casentino con Salsa allo zafferano  
2020<sup>er</sup> Vivia DOC Maremma Toscana  
Le Mortelle

\*\*\*

La bistecca alla fiorentina (Chianina) al pepe verde e rosmarino con  
Pappardelle, zucchine e pomodoro secchi (solo per due persone)

2019<sup>er</sup> Vino Nobile di Montepulciano DOCG  
La Braccasca

\*\*\*

Pecorino con marmellata di olive

2020<sup>er</sup> Achelo Cortona DOC Rosso  
La Braccasca

\*\*\*

Semifreddo al pistacchio con fragola e zabaglione  
2019<sup>er</sup> Aleatico Sovana DOC  
Fattoria Aldobrandesca

**MENÜ 3-GANG** (Antipasti, bistecca & Pecorino) 61,00 € + **WEINREISE** 25,00€

**MENÜ 4-GANG** (Menü ohne Dessert) 75,00 € + **WEINREISE** 32,00 €

**MENÜ 5-GANG** (Menü komplett) 85,00 € + **WEINREISE** 40,00 €