

## Tageskarte | Menu of the day

---

Kartoffeln-Bärlauch Cremesuppe mit Salsiccia <i>Potato and wild garlic cream Soup with salsiccia</i>	9.90 €
Feldsalat mit Ziegenkäse, Honig, Lavendel, grünem Spargel und gerösteten Walnüssen an Balsamico Dressing <i>Lamb's lettuce with goat cheese, honey, lavender, green asparagus and roasted walnuts in a balsamic vinaigrette</i>	20.90 €
Steinofen Pizza „Bianca“ mit Salsiccia, grünem Spargel und Sauce Hollandaise <i>Stone-oven pizza "Bianca" with sausage and green asparagus and sauce hollandaise</i>	20.90 €
Steinofen Pizza „Surf & Turf“ mit Rinderfiletstreifen, Hummersauce, Garnelen und Rucola <i>Stone-oven "Surf &amp; Turf" pizza with strips of beef tenderloin, lobster sauce shrimp and arugula</i>	22.90 €
Tagliatelle mit Salsiccia, Kirschtomaten und Bärlauchpesto <i>Tagliatelle with salsiccia, cherry tomatoes and wild garlic pesto</i>	20.90 €
Arborio Risotto mit Garnelen, grünem Spargel und Safran <i>Arborio risotto with shrimp, green asparagus and saffron</i>	20.90 €
Steinpilz-Ravioli mit frischem Trüffel <i>Porcini mushroom ravioli with fresh truffle</i>	26.90 €
Geschmorter Lamnbraten aus der Keule an Thymian-Jus, mit Bärlauch Risotto und kleinem Feldsalat <i>Braised leg of lamb with thyme jus, served with wild garlic risotto and a small lamb's lettuce salad</i>	32.90 €
Rinderfilet mit Barolo-Jus, Kräuter Drillingen und kleinem Feldsalat <i>Beef tenderloin with Barolo sauce, herb-crusted potatoes and a small lamb's lettuce salad</i>	36.90 €
Lachsfilet mit Bärlauch Sauce Hollandaise, dazu gegrilltes Gemüse und kleiner Feldsalat <i>Salmon fillet with wild garlic hollandaise sauce, served with grilled vegetables and a small lamb's lettuce salad</i>	36.90 €
Pistazien Soufflé mit Caramel Fleur de Sel Eis <i>Pistachio soufflé with caramel fleur de sel ice cream</i>	12.90 €