



## *Empfehlungen der Woche / Recommendations*

### *Antipasti*

<b>Vellutata di zucca con guanciale croccante</b> <i>Suppe vom Hokkaido-Kürbis, knuspriger Speck</i> <i>Homemade pumpkin soup with crispy bacon</i>	12,90 €
<b>Bruschetta con burrata e alicie con verdure grigliate</b> <i>Bruschetta mit frischer Burrata, Sardellen und gegrilltem Gemüse</i> <i>Bruschetta with fresh burrata cheese, anchovies and grilled vegetable</i>	14,90 €
<b>Carpaccio di salmone con miele, senape e aneto</b> <i>Carpaccio vom wild gefangenen Nordsee-Lachs mit Honig-Senf-Vinaigrette</i> <i>Salmon carpaccio with honey mustard vinaigrette</i>	15,90 €

### *Pasta*

<b>Pappardelle al ragù d'agnello</b> <i>Pappardelle-Nudeln mit hausgemachtem Lamm-Ragout</i> <i>Pappardelle noodles with lamb ragout</i>	16,90 €
<b>Orechiette con pomodoro fresco, ricotta e basilico</b> <i>Orechiette, frische Tomaten, Ricotta und Basilikum</i> <i>Orechiette noodles with tomatoes, ricotta cheese and basil</i>	15,80 €
<b>Tagliolini al nero di seppia con calamari e cipolotto</b> <i>Schwarze Tagliolini, Frühlingszwiebeln und Calamari</i> <i>Black tagliolini noodles with spring onion and calamari</i>	17,50 €

### *Pesce e carne*

<b>Merluzzo nero di mare del nord alla griglia con verza</b> <i>Nordsee-Kabeljau gegrillt auf Wirsing</i> <i>Grilled north sea cod with savoy cabbage</i>	26,90 €
<b>Rana pescatrice alla Ligure</b> <i>Medaillons vom Seeteufel gegrillt, Datteltomaten, Mangold</i> <i>Grilled monkfish with cherry tomatoes and chard</i>	29,50 €
<b>Guancia di vitello brasato con purea di patate</b> <i>Kalbsbäckchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree</i> <i>Braised veal cheeks with mashed potatoes</i>	25,80 €
<b>Faraona alla cacciatore con fagiolini e datterino</b> <i>Perlhuhnbrust gegrillt, Keniabohnen, Datteltomaten</i> <i>Grilled guinea fowl with Kenya beans and sicilian cherry tomatoes</i>	26,50 €

## *Unsere Weinempfehlung der Woche* *Our wine recommendation for this week*

**Leone d'Almerita IGT, Tasca d'Almerita, Sizilien**  
**(Trauben / grapes: Cataratto, Pinot Bianco, Sauvignon)**

*Intensives Strohgelb. In der Nase ausgeprägte Fruchtaromen nach Birne, grünen Äpfeln und Banane. Am Gaumen frisch und saftig mit dezentem Mandelton im Abgang.*

*Intense straw yellow. On the nose pronounced fruit flavors of pear, green apples and banana. Fresh and juicy on the palate with a subtle almond tone on the finish.*