



EXTRAKARTE

ANTIPASTI

Frohe Festtage und ein gutes und gesundes neues Jahr 2026!

Tomatensuppe mit Sahnehaube	6,50 €
Süßkartoffelsuppe mit Maronen (VEGAN)	6,50 €
Entenbrust-Carpaccio (geräuchert)	18,50 €
Ziegenkäse gebacken auf Wildkräutersalat, mit Walnüssen & Granatapfel	14,90 €
Thunfischtatar mit Avocado auf Wildkräutersalat	17,90 €
Carpaccio mit frischem Trüffel	18,50 €

FRISCHE PASTA

Tagliarini mit Rinderstreifen, Steinpilzen & frischem Trüffel in Sahnesauce	24,50 €
Blaumohnravioli mit Steinpilzen in Trüffel-Parmesansauce	19,50 €
Tagliatelle mit Entenbrust in Erdnuss-Chilisauce	20,50 €
Ravioloni (Ziegenkäsefüllung) mit Mandelblättchen & Parmaschinken an Rosmarin-Honig-Butter	18,50 €
Fagottini mit Grünkohl, Chili, Rosinen & Pinienkernen (VEGAN)	15,90 €
Cannelloni gefüllt mit Wildfleisch & Ziegenkäse	16,90 €

RISOTTO

Risotto mit Speck, Radicchio, Apfel & Gorgonzola	16,90 €
Risotto mit Maronen, Apfelspalten & Rucola (VEGAN)	14,50 €

PIZZA / PINSA Ihren Ursprung hat die Pinsa in Rom. Der Teig ist ein spezieller, langgereifter und trockener Sauerteig mit einer Mischung aus Weizen-, Soja- und Reismehl. Durch die lange Reifezeit ist die Pinsa besonders bekömmlich.

Pizza mit Ziegenkäse, Spinat & getrockneten Tomaten	14,90 €
Pizza mit Parmesan-Trüffelcreme & frischem Trüffel	18,90 €
Pizza „Carbonara“ mit Käsecreme, Guanciale (luftgetrockneter Speck) & Parmesanhobel	14,90 €
Pinsa mit Schmand, Frühlingszwiebeln & halbgetrockneten Tomaten	14,50 €
Pinsa mit Gorgonzola, Datteln, Walnüssen & Birnenspalten	16,50 €

FLEISCHGERICHTE

Grillteller „Pane Vino“ (Hähnchen, Schweinesteak, Rumpsteak & Speck) mit Kräuterbutter	26,50 €
Filetpfanne (Rinder-, Schweine- & Hähnchenbrustfilet) mit Steinpilzen in Cognacsauce	31,50 €
Entenbrust gebraten mit Dijon-Sauce & Senffrüchten	31,50 €
Lammhaxe geschmort mit Bratensauce	20,50 €

DESSERT

Zimteis im Krokantmantel mit Glühweinkirschen & Vanillesauce	7,50 €
---	--------