

## Spuntloch im Spätherbst

Zusätzlich zu unseren Klassikern  
überraschen wir Sie mit kreativen Herbstgerichten



### *Spuntloch in autunno*

*Oltre ai nostri classici*

*vi sorprendiamo con piatti autunnali creativi*

Artischocke frittiert und Salat, Kalbsbries, schwarzer Trüffel, Sauce Hollandaise 19  
*Carciofi fritti e insalata, animelle, tartufo nero, salsa olandese*

Kabeljaufilet, bunte Linsen, Spargelchicorée, Sardellen-Orangendip 18  
*Filetto di merluzzo, lenticchie colorate, puntarelle, salsa all'arancia e acciughe*

Cremsüppchen von der Schwarzwurzel, frittiertes Selchfleisch-Sauerkrautröllchen 10  
*Crema di scorza nera, involtini fritti di carne affumicata e crauti*



Risotto Carnaroli Cacio & Pepe, geräucherte Entenbrust, kandierte Zitrone 18  
*Risotto Carnaroli Cacio & Pepe, petto d'anatra affumicato, limone candito*

Spaghetti im Venusmuschelsud, Mandelcreme, Tintenfischstreifen 18  
*Spaghetti in salsa di vongole, crema di mandorle, linguine di calamari*



Geschmorte Kalbsstelze, Kartoffel-Kräuterpüree, buntes Wurzelgemüse 30  
*Stinco di vitello brasato, purea di patate ed erbe, ortaggi a radice colorati*

Filet von der Goldbrasse, Brokkoli, gebackene Polentakrokette, Olivenpesto 29  
*Filetto di orata, broccoli, crocchette di polenta fritte, pesto di olive*



Lauwarme "Buchtel", Vanillesauce, Preiselbeeren, Karamelleis 10  
*Focaccina di pasta lievitata con ripieno di marmellata, salsa alla vaniglia  
mirtilli rossi, gelato al caramello*

Marinierter Kürbis, Kastanieneis, karmelisierte Kastagne, Schokocrumble 10  
*Zucca marinata, gelato alle castagne, castagne caramellate, crumble al cioccolato*

Gerne zaubern wir aus unserem Angebot auch vegetarische Gerichte. Bitte fragen Sie uns.  
*Siamo inoltre lieti di preparare piatti vegetariani dal nostro menu. Chiedeteci pure.*

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet/se necessario vengono utilizzato prodotti surgelati.