

Themenküche

Der Po

Wir folgen dem großen italienischen Fluss zu kulinarischen Ufern

	Euro
Vorspeisenteller „Bassa“ „Coppa Parma“-Schinken mit Melonen-Sugo Ruccola & Parmesan mit altem Balsamico Räucherforellen-Creme	6,50
Gemüsevariation vom Flussufer des „Po“ (vegetarisch) Teigtaschen mit Mangold & Pinienkernen, Anti Pasti, gebratene Zucchini, Auberginen-Crostini	14,80
Piccata Schweinefilets in der Parmesan-Eihülle Spaghetti, Tomatensoße, Salat	16,70
Lammmedaillons mit Tomaten-Pesto mariniert, gebratene Zucchini, Gnocchi	19,80
Forellenfilets Pfifferling-Risotto, warme Kräuterbutter, Salat	16,20

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel Vanille-Eis, Sahne	5,10
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei" Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etagere serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,40
Amarettini-Variation Amarettini aus der Bäckerei Luigi Benelli in Brescello	
Tiramisu, Halbgefrorenes, Kuchen	5,80
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20
Gerne herzhaft	
Kleiner Käseteller	7,20