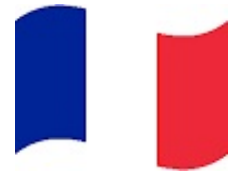




**Willkommen zur
Umbrisch-Provenzalischen
Genuß-Woche
vom 11. - 20.9.2020**



Aperitif

Pernod		5,50
Americano		7,50

Weine zur Umbrisch-Provenzalischen Woche

Rocca Perciata, Chardonnay - Inziola, IGT	0,2 l	0,75 l	6,80	24,50
Rosé Q _{ef} , Les Domaines Quiot, VdPay			6,80	24,50
Rocca Perciata, Nero d'Avola, Syrah, DOC,			8,50	31,00

Vorspeisen

Französische Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl		7,00
--	--	------

Schneckenöpfle mit hausgemachter Kräuterbutter und Weißbrot		9,50
--	--	------

Carpaccio von der Chioggia-Rübe mit Ziegenkäse aus der kleinen Käserei (<i>vegetarisch</i>)		12,50
--	--	-------

Burrata - Mozzarella mit Tomaten und Rucola		12,50
---	--	-------

Hirschcarpaccio mit Walnuss-Pesto, Rucola, Parmesan, Pinienkernen und Balsamico		13,50
---	--	-------

Hauptgerichte

Berglinsen "Umbrische Art"
mit Lauch und Kartoffeln in Balsamicosahne 12,50

Fettuccini mit Steinpilzen
in Kräutersahne 16,50

Spanferkel "Aix en Provence"
mit Gratin-Kartoffeln und
Burgundersauce 18,50



Umbrischer Hirschtopf
mit Wildpreiselbeeren und Fettuccini 19,50

Provenzalisches Lammhäxle
mit Gratin - Kartoffeln und Rosmarinsauce 24,50

Entrecôte
mit Burgunder-Sauce und Gratin-Kartoffeln 28,00

Süßes

Mocca - Mascarpone
mit beschwipsten Kirschen 7,00