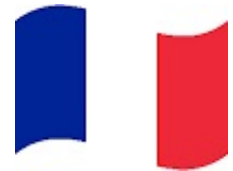




## Willkommen zur Umbrisch-Provenzalischen Woche



### Aperitif

Pernod	5,50
Americano	7,50

### Weine zur Umbrisch-Provenzalischen Woche

	0,2 l	0,75 l
Belles du Sud, Chardonnay	6,00	22,00
Domaine de Menard, Sauvignon/Colombard	6,50	24,00
Peynac, Cabernet Grenache, Rosé	6,00	22,00
Quattro Conti, Primitivo	7,50	28,00

### 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 11,50

Fettuccini mit Steinpilzen  
in Kräutersahne 14,50

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



Umbrischer Hirschtopf  
mit Wildpreiselbeeren und Fettuccini 18,50

Provenzalisches Lammhaxe  
mit Gratin - Kartoffeln und Rosmarinsauce 22,50

Entrecôte  
mit Burgunder-Sauce und Gratin-Kartoffeln 26,00

## **Süßes**

Mocca - Mascarpone  
mit beschwipsten Kirschen 7,00