

## DESSERT



 Unser typisches  
Tiramisu im Glas  
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER

 Zarte Panna Cotta mit  
Vanillegeschmack und mit  
Waldbeersauce garniert  
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, NUSSE

 Warmer Schokoladenkuchen  
mit weichem Herz, mit  
Trockenobst-Crumble und  
Beerenreduktion  
GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, SULFITE, NUSSE

## VORSPEISEN

 Roastbeef aus  
lokalem Rindfleisch  
mit Balsamessigglasur  
aus Modena g.g.A  
SULFITE

  Pudding aus frischen Auberginen  
auf einer Basis aus geräucherter  
Ricotta-Creme und einer darauf  
platzierten, langsam gegarten Tomate  
MILCHPRODUKTE, EIER, NUSSE

  Zeppola (typisches Frühlingsbrot)  
mit Gemüsefüllung, knusprigem  
Speck und Mayonnaise. Mit ein  
paar Tropfen Balsamico-Reduktion  
GLUTEN, EIER, MILCHPRODUKTE, NUSSE, SULFITE, SENF

## ERSTER GANG

Lasagne mit lokalem Rinderragout auf einem Bett aus Bechamelsauce

GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, SENF, SULFITE

🌿 Lokales hausgemachtes Nudel- oder Gnocchi mit täglich frisch zubereiteten Saucen

GLUTEN, EIER, MILCHPRODUKTE, NUSSE, SULFITE

🌿 Frische, hausgemachte Crêpe-Rolle mit saisonalem Gemüse, Trockenfrüchte und Safran-Béchamel-Sauce

GLUTEN, MILCHPRODUKTE, EIER, NUSSE, SULFITE

## ZWEITE GANG

🌿 Lokales Rinderfilet mit sautiertem Gemüse des Tages in der Pfanne gebraten und mit Bratkartoffeln serviert

Kaninchenrolle aus unseren Höfen, gefüllt mit frischem Spinat und lokalem Käse, begleitet von frischem Spinat. Immer frisch

GLUTEN, SELLERIE, SULPHITEN, MILCHPRODUKTE

🌿🌾 Frischer Salat mit frischem Saisongemüse, (ein wenig weiches Perlhuhn), lokaler Käse (und geröstete Brotscheiben)  
(GLUTEN), MILCHPRODUKTE