Mittagskarte

Lunch-Menü und ausgewählte Gerichte

Unser Mittags-Menü - 3 Gänge zum Lunch!

Kleiner bunter Salatteller

Mit Olivenöl-Croutons und Balsamico-Vinaigrette

***

RIGATONI CON POLLO ALLA TOSCANA

Rigatoni-Pasta mit zartem Hähnchenfilet und Schwammerln in Rahmsoße mit Parmesan

***

Zum Abschluss: eine Kugel Sorbet oder Eiscreme oder ein Espresso

Menüpreis: 14,90 €

Weitere Mittagsgerichte

Rucola-Salat **14,50 €**
Mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und gratiniertem Ziegenkäse in Balsamico-Vinaigrette

Carpaccio vom Sashimi-Thunfischfilet **17,90 €**
Mit Limette, Soja und Sesam mariniert, dazu Avocado, Mango, Wakame-Salat, Kresse-Mix und rosa Ingwer

Carpaccio vom Black-Angus-Rinderfilet **17,90 €**
Mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus Modena und feinem Trüffelhonig

Tapas-Teller **17,50 €**
Serrano-Schinken, 24 Monate gereift, Aioli, Thunfischcreme, feine Oliven, Datteln mit Bacon, Boquerones (marinierte Sardellenfilets mit Olivenöl und Zitrone) sowie Pimientos de Padrón mit Meersalz

Gefüllte Trüffel-Gnocchi **25,00 €**
In Parmesan-Sommertrüffelsoße mit Pinienkern-Blattspinat, Ofentomaten und gehobeltem schwarzem Trüffel

Tagliata vom Black-Angus-Rumpsteak **29,50 €**
Ca. 220 g, gegrillt und in Tranchen geschnitten, serviert auf Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmigiano, dazu Rosmarinkartoffeln und Balsamico aus Modena

Feine Rinderroulade vom heimischen Angus-Rind **19,50 €**
In Rahm, dazu zwei Bayreuther Klöße

Fränkischer Sauerbraten vom Weiderind **19,50 €**
In feiner Gewürz-Lebkuchensoße, dazu zwei Bayreuther Klöße

Rehragout aus dem Fichtelgebirge **19,90 €**
Mit feinen Schwammerln, dazu zwei Bayreuther Klöße und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel **29,50 €**
Zwei knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet, in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat

Saure Pfiffer **24,50 €**
Frische Pfifferlinge in Rahm, süß-sauer abgeschmeckt und mit weißem Balsamico, Gartenkräutern, Gemüsewürfeln und Crème fraîche verfeinert, dazu zwei Bayreuther Klöße | vegetarisch

Livorneser Fischtopf **28,50 €**
Mit bestem Mittelmeerfisch, Scampi, Muscheln und weiteren Meeresfrüchten - der Fischeintopf aus der Toskana, dazu Rosmarinkartoffeln

Filet vom Flusszander **29,90 €**
In aufgeschäumter Butter knusprig auf der Haut gebraten, dazu frische Pfifferlinge, kleiner Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Weinempfehlungen

Scolari LAGO DIVINO Bianco **7,50 €**
Vom Gardasee, trocken und fruchtig l Jahrgang 2025 l 0,2 l

Scolari LAGO DIVINO Chiaretto Rosé **7,50 €**
Vom Gardasee, frisch, fruchtig und süffig l Jahrgang 2025 l 0,2 l

ALBUM **7,50 €**
Cuvée aus Pinot Bianco und Chardonnay aus Südtirol, trocken l Jahrgang 2024 l 0,2 l