

# **diese Woche**

## **Erbsen Gazpacho<sup>9</sup>**

*mit Meerrettich-Creme und Radieschen – glutenfrei und auf Wunsch vegan -*

**5,90€**

## **Brasato di Guancia di Manzo<sup>9</sup>**

*geschmorte Rinderbäckchen mit Selleriestampf und Pimientos de Padrón,  
dazu Salat – glutenfrei*

**22,90€**

## **Rosa gebratener Thunfisch in Sesam<sup>13</sup>**

*Auf einem Glasnudelsalat, Koriander-Vinaigrette und Soja bohnen dazu Salat – glutenfrei*

**21,90€**

## **Mezzi Paccheri<sup>2, 3, 9</sup>**

*mit geschmorten runden Auberginen, wilden Brokkoli, Büffelmozzarella, Tomaten, Basilikum  
– glutenfrei mit Risotto und auf Wunsch vegan*

**17,90€**

## **Hausgemachte Kartoffelgnocchi<sup>1, 2, 9</sup>**

*mit Kalbs-Ragout, grünem Spargel, getrockneten Feigen in Marsala und Taleggio Käse  
Fondue – glutenfrei*

**18,90€**

## **Frische Tagliatelle<sup>1, 2, 3, 9, 13</sup>**

*mit Spitzkohl, Pfifferlingen und auf der Haut gebratenem Zanderfilet  
– auf Wunsch glutenfrei mit Risotto*

**21,90€**

***Pastagerichte servieren wir mit Parmigiano, Beilagensalat oder Suppe***

**Allergene:** 1=Ei – Eierzeugnisse, 2=Milch – Milcherzeugnisse, 3=glutenhaltigem Getreide, 5=Nuss-Nusserzeugnis,  
6= Sesam – Sesamerzeugnisse 7=Soja – Sojaerzeugnisse, 9=Sellerie – Sellerieerzeugnisse, 10=Senf – Senferzeugnis,  
12= Weichtiere – Weichtiererzeugnisse 13= Fisch – Fischerzeugnisse 14= Krustentiere – Krustentiererzeugnisse