

Zoe`s winterliche Empfehlung

Aperitif

Rosato Mio, Prosecco, Ramazzotti Rosato, Basilikum und Limette	20cl	6,50€
Hugo, Prosecco, Holunderblütensirup, Minze und Eis	20cl	6,50€
San Bitter Orange von SANPELLEGRINO (alkoholfrei)	15cl	3,50€

Vorspeisen

Winterlicher Salat mit Streifen von der Entenbrust und Wildpreiselbeeren	15,50€
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig an Rucolasalat mit Birnen und Balsamico	9,50€

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Räucherlachs	5,50€
Tomatensuppe mit Pesto und Creme Fraiche	5,50€

Hauptgänge

Hausgemachte Gnocci mit Roten Zwiebeln, Tomaten und Kalbstreifen in Trüffelrahm	13,50€
---	--------

Rote-Bete-Risotto mit Schafskäse oder mit Duett von Zander und Garnele	14,50€/18,50€
--	---------------

Tagliatelle mit Frischem Wintertrüffel in Schnittlauchcreme	15,50€
---	--------

Tagliatelle mit Steinpilzen und Rinderfilet in Kräuterrahm	19,50€
--	--------

$\frac{1}{2}$ Landente frisch aus dem Ofen mit Rot & Grünkohl, Kartoffelklößen und Montepulcianojus	21,50€
---	--------

Rinderfilet vom Grill mit Rosmarin-Montepulcianojus dazu Rosmarin-Kartoffeln und mediterranes Gemüse	28,50€
--	--------

Pizza

„ZOE Speciale“ mit Tomate, Mozzarella, Rucola, getrüffeltem Carpaccio und Parmesan	14,50€
--	--------

Dessert

Heisse Kirschen mit Vanilleeis und Minze	5,50€
Crème brûlée	5,50€
Prosecco mit Sorbet und Minze	6,50€

Käse

Kleine Käsevariation mit Preiselbeeren und hausgebackenem Brot	7,50€
--	-------

Digestif

Ramazzotti IL PREMIO (alter Grappa mit Kräuterlikör gemischt)	4cl	6,50€
---	-----	-------

Weinempfehlung

NEU Lambrusco dell' Emilia	50cl	8,00€
----------------------------	------	-------

2017 Heila Grecanico Sicilia DOC bianco CATARRATTO-Organic	10 cl	4,00€	75 cl	22,50€
Leichter Siciliana, ohne Säure mit Birnen und Fruchtaromen, frisch und fein				

2017 Heila Nero d'Avola Sicilia DOC rosso Organic, vino biologico	10 cl	4,00€	75 cl	22,50€
vollmundig, Siciliana, satte Frucht				

Jeden Sonntag Brunch ab 10.00 Uhr *Kinder backen Ihre eigene Pizza*