

APERITIF

SÜDLÄNDER **Strawberry-lime Sprizz** ◦

Prosecco | Erdbeer-Limetten Likör | Soda.....0,25l.....7,80€

SÜDLÄNDER **Limoncello Sprizz** ◦

Prosecco | Limoncello | Soda.....0,25l.....7,80€

Beer of the week ^A

€ 4,80

Serbisches Bier ZAJCARSKO PIVO

helles Zajecar/Serbien 0,33l..... 4,5% Vol

Italiänisches Bier MORETTI L'Autentica

helles Udine/Italien 0,33l..... 4,6% Vol

Wine of the week ◦

Sangiovanese Toscana

aus Sangiovese, Merlo und Petit Verdot

Aromen aus Brombeeren und Himbeeren Rubinrot, fruchtig, kraftvoll. Vol. 13%

made from Sangiovese, Merlot and Petit Verdot

Aromas of blackberries and raspberries, ruby red, fruity, powerful. Vol. 13%

Montalcino / Italien1/8.....6,40

Tunante Tempranillo

A

In der Nase reife Fruchtaromen von Kirsche und Brombeere, fruchtig mild und asgewogen. 14%

Ripe fruit aromas of cherry and blackberry on the nose, fruity, mild and balanced. 14%

Rioja / Spanien1/8.....5,70

Wochenkarte / Weeklycard

12. Nov. - 14. Nov.

17:00 – 21:00

**Am Freitag den 15. Nov und Montag den 18. Nov
haben wir geschlossen**

Spinat-Ricotta RAVIOLI L,G,A

16,90

gefüllte Ravioli mit Spinat u. Ricotta in Salbeisauce, Parmesan ,Petersilie und Cherry Tomaten
filled ravioli with spinach and ricotta in sage sauce, parmesan, parsley and cherry tomatoes

Pasta al Ragu di cinghiale A,L,G,O

17,90

mit Wildschweinragout
Homemade Pasta with wild boar ragout

Südländer Fischteller D,B,L,R

28,00

Branzonofilet | Calamari | Riesengarnelen | Mediterrane Kartoffeln und Salsa Verde
Südländer fish plate with sea bass fillet / calamari / King prawns / Mediterranean potatoes /salsa verde

DESSERT

Täglich variierende Mehlspeisen aus unserer Vitrine

Daily varying pastries from our showcase

Slowenische GIBANICA A,C,G,E,H

7,80

Slowenischer Strudel mit Topfen, Mohn, Nuss
Slovenian strudel with curd, poppy seeds and nuts