



Empfehlungen zur Jahreszeit

Vorspeise



Blumenkohl-Currysuppe mit Mangochutney | 5,20

Ingwer, Kreuzkümmel und Joghurt harmonieren wunderbar mit dem milden Geschmack des Blumenkohls. Marokko und Tunesien sind wieder ganz nah.

Hauptspeisen



Frisches Gemüse auf Farinata mit Sesam-Ingwer-Gremolata | 12,90

Der Fladen aus Kichererbsenmehl ist die italienische Antwort auf unseren Pfannkuchen. Die saftige Gremolata mit Ingwer und Sesam verpassen dem Gericht einen asiatischen Hauch.

Hausgemachte Schnittlauchgnocchi in Taleggio-Soße mit Tomatenflocken und Olivenkiesel | 13,50

Der Taleggio, ein norditalienischer Weichkäse, der schon zu Ciceros Zeiten bekannt war, passt hervorragend zu den leicht bitteren Olivenkiesel.

Perlhuhnbrust gefüllt mit Steinpilzen auf Tomatensugo mit Arancini-Reisbällchen und Ruccolasalat | 17,20

Arancini – sizilianisches Fingerfood mit einer saftigen Füllung aus Artischocken, Erbsen, Safran und Reis.

Geschmorte Ochenbackerl mit Selleriepüree und Schwarzwurzeln | 16,50

Der Spargel der armen Leute ist reich an Vitaminen und Eisen. Mühsam ist das Schälen, aber es lohnt sich

Kalbspflanzerl mit hausgemachtem Himbeerketchup, Paprika-Kartoffelgemüse und Salat | 11,90

Ein leichtes Essen, genau richtig für diese Jahreszeit der guten Vorsätze.

Lammragout mit Knoblauch-Spinatspätzle und geschmorten Tomaten | 15,90

Lange schmort das Lamm in seinem Sud mit vielen Kräutern und noch mehr Ouzo. Messer und Gabel braucht's hier nicht, der Löffel reicht.

Umami Burger mit Trüffelmayo, gebratenen Zwiebeln, Champignons, Taleggio und Ruccola im Brioche Bun mit Pommes | 12,90

Alle fünf Geschmacksrichtungen vereint in einem Burger.

Saibling im Karotten-Ingwerfond mit Fenchel und Erbsenpüree | 17,90

Lange wird der Fenchel mariniert, um so kürzer der Saibling gebraten.