

Saisonale Speisekarte



Aperitif

Aperitif Aroma Maoo Maoo
Prosecco mit Limoncello und frischer Minze
6,00 €

Antipasto

Mazzetti di asparagi gratinati accompagnati da tuorlo d'uovo impanato e fritto
(Bündel vom gratiniertem grünen Spargel mit paniertem und frittiertem
Eigelb - eine besondere Köstlichkeit)
15,00 €

Primo

Mezzelune ripiene di tonno affumicato, capperi e buccia di limone su salsa di
pomodorini, cipollotti e origano fresco
(Hausgemachte Ravioli gefüllt mit geräuchertem Thunfisch, Kapern und
Zitronenschale, dazu eine Sauce aus Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln
und frischem Oregano)
15,00 €

Secondo

Filetto di maialino su crema di asparagi e asparagi freschi
accompagnato da patate "dauphine"

(Schweine-Filet-Medallions vom Havelländer Apfelschwein auf Spargelcreme
und frischem grünen Spargel, dazu reichen wir Dauphine-Kartoffeln)

Gesunder Fleischgenuss ohne künstliche Zusätze: Optimale Züchtung,
Haltung und Fütterung mit Apfeltrestern garantieren die hervorragende
Qualität des Echt Havelländer Apfelschweins.

22,50 €

Dessert

tortino di crema pasticciera e formaggio fresco e
fragole su base di biscotto al cioccolato

Eine Komposition aus Crema pasticciera und Philadelphia mit frischen
Erdbeeren auf Schokokeks

7,50 €