

# Spezialitäten des Monats Specialties of the month



## Vorspeisen - Starters

**410.**

Kohlrabi Carpaccio mit Shrimps

Kohlrabi carpaccio with shrimp

€ 9,50

## Pasta

**411.**

Tagliatelle mit kleinen Garnelen und Champignons

in Knoblauch-Chili-Kirschtomaten-Öl-Sauce

Tagliatelle with small prawns and mushrooms in garlic-chili-cherry-tomato-oil-sauce

€ 16,00

## Hauptgerichte - Main dishes

**412.**

Saltimbocca all Limone –

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei in Zitronensauce

Veal escalope with ham and sage in lemon sauce

€ 22,00

**413.**

Skrei (Norwegischer Winterkabeljau) in rosa Pfeffersauce,

dazu Spinat und Salzkartoffeln

Skrei (Norwegian cod) in pink pepper sauce, served with spinach and boiled potatoes

€ 24,00

**418.**

Zabaglione mit Vanille Eis

Zabaglione ohne Eis

Zabaglione with vanilla ice cream

€ 8,00

€ 7,00

