

# carta speciale

*special season card*

## **Karotten-Orangen-Ingwer-Cremesuppe**

*carrot-orange-ginger cream soup*

**6,90**

## **Ziegenkäse, überbacken auf Rucolabett mit Thymianhonig**

*Goat's cheese, gratinated on a bed of rocket with thyme honey*

**11,90**

## **Pizza mit Lachsstreifen, Kirschtomaten und Crème fraîche**

*pizza with salmon strips, cherry tomatoes and crème fraîche*

**14,90**

## **Ravioli<sup>1</sup>, gefüllt mit Steinpilzen, dazu Rinderstreifen in einer Waldpilzcremesauce**

*Ravioli<sup>1</sup>, filled with porcini mushrooms and strips of beef in a forest mushroom cream sauce*

**19,80**

## **Rote-Bete-Tagliatelle<sup>1</sup>, mit Ziegenfrischkäse, dazu Kirschtomaten und Rucola**

*Beetroot tagliatelle<sup>1</sup> with goat cream cheese, with cherry tomatoes and rocket*

**17,90**

## **Lachsfilet, dazu Fettuccine in Fenchel-Orangen-Sauce**

*salmon fillet, with fettuccine in fennel-orange sauce*

**22,90**

## **Profiteroles, italienische Windbeutel, gefüllt mit Vanillecreme, dazu ein Beerenragout**

*Profiteroles, Italian cream puffs filled with vanilla cream, served with a berry ragout*

**6,90**

alle Preise in € / all prices in €

<sup>1</sup> hausgemachte Nudeln <sup>1</sup> homemade pasta/ noodles

**Sole d'Oro**

CUCINA ITALIANA

2022