

Wochenkarte

Aperitif Empfehlung

Black Berry ^(1/6) **8.5**

Ramazotti, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Wild Berry

Argentinischer Rindfleischentopf ^(B) **9.0**

mit Paprika, Mais und Bohnen. Dazu Weissbrot.

Große Portion als **Hauptgang** **17.5**

Hirsch-Ragout ^(A/G) **25.5**

mit Rosenkohl und in Butter geschwenkten Gnocchi.

Gebratene Gänsebrust ^(A) **27.0**

Grüne Bohnen, Kräuter-Kroketten und
Thymian-Orangen-Jus

Wildschwein-Medaillons ^(G) **24.5**

mit cremiger Polenta und Grillgemüse.

Die N8Stallung präsentiert

Sepia-Pulpo Risotto ^(G/L/N) **18.5**

Baby-Sepia, Pulpo, Parmesan.

Strozzapretti Arrabiatta ^(A) **10.0**

Pasta mit würzig-scharfer Tomaten-Kräuter-Sauce.

Limoncello Cheesecake ^(A/G/L) **7.0**

Serviert im Glas



Allergene Speisen: A. Gluten | B. Krebstier | C. Eier | D. Fisch | E. Erdnüsse | F. Soja | G. Milch | H. Nüsse |
I. Sellerie | J. Senf | K. Sesam | L. Schwefel und Sulfite | M. Lupinen | N. Weichtiere | O. Nitrit/Nitrat