

Tana de 'l Ors

Abendkarte

Vorspeisen

<i>Kräuter-Schnecken mit Kartoffeln-Rösti</i>	13,00
<i>Kleiner Auflauf aus Schafskäse und schwarzem Trüffel mit Püree aus frischen Saubohnen und Feigen</i>	12,00
<i>Gebackenes Kaninchenfilet, Roquefort und Paprika</i>	11,00
<i>Platte mit Salami Schinken und Käse (für zwei Pers.)</i>	22,00

Erster Gang: Nudeln und Co

<i>Tortelli di N'duja (Nudeltaschen mit Wurst aus Kalabrien) auf Caciocavallo-Käsecreme</i>	12,00
<i>Paccheri (Grosse Nudeln) an Wild-Schwein ragout</i>	12,00
<i>Risotto mit jungem Spinat, geräucherter Forelle und Tomatenconfit</i>	11,00
<i>Kürbisnocken mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel</i>	13,00
<i>Cremesuppe aus Borlotti-Bohnen mit Garnelen und Curry *</i>	12,00

Zweiter Gang: Fleisch oder Fisch mit Beilagen

<i>Entenbrust mit Portweinsauce und frischen Feigen</i>	22,00
<i>Rinderfilet mit Sauce aus schwarzem bellunesischem Sommertrüffel</i>	27,00
<i>Knuspriger Oktopus auf seiner Mayonnaise *</i>	22,00
<i>Geschmorten Hirschbäckchen mit puree *</i>	21,00
<i>Schulterstück vom Spanferkel mit Senf- und Kaffee-Aroma 36 Stunden bei Niedrigtemperatur gegart</i>	20,00

Dessert von 7 bis 9 Euro

Gedeck 2 Euro

* Das Produkt war möglicherweise tiefgekühlt