

Safranisierende Gerichte

<i>Safrancremesuppe abgerundet mit einer Rahmhaube</i>	<i>9.50</i>
<i>Bunter Blattsalat an delikater Safransauce mit Trockenfleisch</i>	<i>14.50</i>
<i>Black Tiger Riesencrevetten ,, Zaffrano ,, Basmatireis</i> <i>Black Tiger Crevetten pochiert, an feiner Safranweissweinsauce</i>	<i>37.80</i>
<i>Eglifilet an Safransauce mit Basmatireis</i> <i>pochierte Eglifilet an Safranweissweinsauce</i>	<i>34.80</i>
<i>Safranrisottotopf nach Haus Art</i> <i>Schweinsfilet-, und Rindsfiletmedaillon auf Safranrisotto mit Pilzen</i> <i>an Rotweinsauce und ged. Tomaten</i>	<i>36.80</i>
<i>Kalbsschnitzel ,, Marsala ,,</i> <i>Zarte Kalbsschnitzeli an MarsalasaUCE mit Safranrisotto, ged. Tomate</i>	<i>37.-</i>
<i>Schweinspiccata ,, Milanaise ,,</i> <i>Schweinsfiletmedaillon an würziger Käseipanade mit Safranrisotto, ged. Tomate</i>	<i>36.-</i>
<i>Safrannudeln ,, Casalinga ,,</i> <i>Linguinie mit Safran, feinem Gemüse, Frühlingszwiebeln und Cherrietomaten</i>	<i>25.-</i>

Der Kellermeister empfiehlt:

<i>Domaine de Autecour Grand Cru Mont sur Rolle pro dl</i>	<i>6.30</i>
<i>Domaine du Manoir Grand Cru Assemblage Rouge</i>	<i>6.20</i>