CLASSICS

Mittagskarte I Menu pranzo I menu lunch

Salatteller am Buffet
Piatto d'insalata al buffet
Salad plate from the buffet

4.50

VEGETARIAN

Gemüsesuppe (E)
Minestra di verdure (E)
Vegetable soup (E)

8.50

Gerstsuppe (A,E,F)
Zuppa d'orzo (A,E,F)
Barley Soup (A,E,F)

10.50

Nudel mit Tomatensauce / Ragout (Fleischsauce) (A, E, D)
Pennette con salsa di pomodoro / ragù alla Bolognese (A, E, D)
Pennette with tomato sauce / Bolognese ragù (A, E, D)

9.50 /11,50

Linguine alla Nerano (A, F)
Linguine alla Nerano (A, F)
Linguine alla Nerano (A,F)

15.00 €

Warme Küche / *Cucina calda* / ***Hot meals*** *12 -14 / 18:30-21:00*

Linguine Felicetti alla Carbonara: Eigelb, knuspriger Guanciale, schwarzer Pfeffer und "Pecorino Romano" (A,F,I)
Linguine alla carbonara: tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pepe nero e Pecorino Romano (A,F,I)
Felicetti linguine alla Carbonara: egg yolk, crispy guanciale, black pepper and Pecorino Romano (A,F,I)

15.00

VEGETARIAN

Gerösteter Brokkoli, Zitronen-Cannellini-Creme, Haselnüsse und knuspriges Brot (H)
Broccolo arrostito, crema di cannellini al limone, nocciole e pane croccante (H)
Roasted broccoli, lemon cannellini cream, hazelnuts and crispy bread (H)

18.50

Gulasch mit Polenta (A,D,E,F)
Gulasch con Polenta (A,D,E,F)
Beef goulash with polenta (A,D,E,F)

20.50

Sofern nicht anders spezifiziert, stammen Fleisch und Fisch aus der EU.
Salvo diversa indicazione, la carne e il pesce provengono dall'UE.
Unless otherwise specified, meat and fish originate from the EU.

Die Preise verstehen sich in Euro (€).
I prezzi sono espressi in Euro (€).
Prices are in euros (€).

** Je nach Verfügbarkeit– Secondo disponibilitá - **Subject to availability.***

MENU LICHTENTHURN

Abendkarte+Sonntag | Menu cena + domenica | menu dinner + sunday

Unsere saisonale Auswahl aus Appetizer, Vorspeisen, Hauptspeisen und Dessert.
La nostra selezione stagionale di appetizer, primi, secondi e dolci
Our seasonal selection of appetizers, first courses, main courses and desserts

APPETIZER

Speck, Ziegenfrischkäse, Kürbis (F,H)
Speck, Caprino, Zucca (F,H)
***Speck, fresh goat cheese, pumpkin** (F,H)*

11.50

VEGETARIAN

Bloody Mary (E)
Bloody Mary (E)
***Bloody Mary** (E)*

9.50

VORSPEISEN / PRIMI / FIRST COURSES

Erbsencreme, Rotbarbe, Minze, schwarzer Knoblauch (B,E,F)
Crema di Piselli, Triglia, Menta, Aglio Nero (B,E,F)
Pea cream, red mullet, mint, black garlic (B,E,F)

16.00

VEGETARIAN

Wirsingroulade mit Pilz-Kastanien-Füllung, dazu cremige Polenta und Gemüsesauce (A,D,E,F)
Verza ripiena di funghi e castagne, accompagnata da polenta cremosa e salsa intensa alle verdure (A,D,E,F)
Savoy cabbage stuffed with mushrooms and chestnuts, served with creamy polenta and a rich vegetable sauce (A,D,E,F)

18.00

HAUPTGERICHTE / SECONDI / MAIN COURSES

Perlhuhnbrust, Blumenkohl, Pflaumen, Portwein (D,E,F)
Petto di Faraona, Cavolfiore, Prugne, Vino Porto (D,E,F)
Guinea fowl breast, cauliflower, plums, port wine (D,E,F)

26.00

Doradenfilet nach mediterraner Art im Pergament gegart, dazu gegrilltes Wintergemüse (B,D,E)
Filetto di orata alla mediterranea al cartoccio con verdure invernali grigliate (B,D,E)
Mediterranean-style sea bream fillet baked in parchment, served with grilled winter vegetables (B,D,E)

26.00

VEGETARIAN

Ofenkartoffel, Radieschen und Kräuterquark (F)
Patata al cartoccio, Ravanelli, Quark alle erbe (F)
Baked potato, radishes, herb quark (F)

18.50

DESSERTS · DOLCI · DESSERTS

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern (F,I)
Tortina di cioccolato (liquida all' interno) (F,I)
Chocolate fondant with a molten centre (F,I)

9.00

Pochierte Birne mit Vanilleeis (A,F,I)
Pera poché con gelato alla vaniglia (A,F,I)
Poached pear with vanilla ice cream (A,F,I)

8.00

Alle Gerichte können selbstverständlich auch einzeln bestellt werden.
Tutti i piatti possono essere ordinati anche singolarmente.
All dishes can also be ordered individually.

ALLERGENE / ALLERGENI

Getreideprodukte (Glutenhaltig) *Prodotti a base di cereali (con glutine)*	A
Fisch *Pesce*	B
Krebstiere *Crostacei*	C
Schwefeldioxide und Sulfite *Anidride solforosa e solfiti*	D
Sellerie *Sedano*	E
Milch und Laktose *Latte e lattosio*	F
Sesam *Sesamo*	G
Schalenfrüchte *Frutta a guscio*	H
Eier *Uovo*	I
Lupinen *Lupini*	J
Senf *Senape*	K
Soja *Soia*	L
Weichtiere *Molluschi*	M
Erdnüsse *Arachidi*	N

Wir weisen darauf hin, dass trotz sorgfältiger Arbeitsweise eine Verschleppung von Allergenen nicht ausgeschlossen werden kann.
Desideriamo sottolineare che, nonostante i metodi di lavoro accurati, non è possibile escludere la diffusione di allergeni.