

Herbst³Zeit

Menu *of the* Week



3 ZINNEN
DOLOMITES

Kartoffelblattlan | Sauerkraut
Sfoggia di patate | crauti cotti
Fried potato leaves | cabbage
13,00

Gelbe Bio Rohnen Suppe | Balsamico | gegrillter
Kabeljau
Crema di bietola gialla bio | Balsamico |
merluzzo grigliato
Yellow beat soup | Balsamico | grilled cod
12,50

Rote Beete-Lagrein-Risotto | Toblacher
Weichkäse "Fenum"
Risotto alle rape rosse e Lagrein | formaggio Fenum di Dobbiaco
Red beet root-Lagrein-Risotto | Dobbiaco Fenum cheese
16,50

Wildschweinkotelette | Kürbispüree | gegrillte Zucchini | Chimichurri
Sauce (Kräutersauce)
Costolette di cinghiale | puré di zucca | zucchini grigliate | salsa
chimichurri (salsa alle erbe)
Wild boar chop | pumpkin puree | grilled courgette | chimichurri
sauce
25,00



Karotten-Törtchen | hausgemachtes
Kürbiskernöl Eis
Tortino di carote | gelato all'olio di
zucca fatto in casa
Carrot cake | homemade pumpkin
seed oil ice cream
9,00