

*La Vela Menü* Oktober / November

Vorspeise

*Gemischte Pilze Trifolati im Parmesan-Korb & Rucola*  
Mixed mushrooms trifolati in parmesan basket & rocket

\*\*\*

Zwischengang

*Schwarze Ravioli mit Krustentieren gefüllt  
& Limonen-Creme-Soße*  
Black ravioli stuffed with crustaceans lemon cream sauce

\*\*\*

*Gebratene Seeteufel-Medaillons auf süß-saurem  
Kürbisgemüse in Salbei-Schaum*  
Fried monkfish medallions on sweet and sour pumpkin vegetables in sage foam

Oder / or

Hauptgang

*Rosa gebratenes Kalbsrücken-Steak tranchiert  
auf sautierten Pfifferlingen & Fontina-Käse-Soße*  
Pink roasted veal backsteak tranchiert  
on sautéed chanterelles & fontina cheese sauce

\*\*\*

Dessert

*Panna Cotta mit Zimt aromatisiert auf Rote Grütze*  
Panna cotta with cinnamon flavored on red fruit jelly

Sie haben die Möglichkeit, von diesen Speisen  
ein Menü zusammenzustellen: Vorspeise, als Hauptgericht Fisch oder Fleisch,  
anschließend ein Dessert. Das Ganze zum Preis von

4-Gang Menü 49,50 €

3-Gang Menü 43,00 €