

Wildkräutertage im Molinari & Ko!

Unsere handgepflückten Wildkräuter von der Ostsee: Taubnessel, Magenta-Melde, Beinwell, Süßdolde, Giersch, Franzosenkraut, Speisechrysantheme, Ölrettich und Ackerminze. Die Gerichte sind mit einem + gekennzeichnet! Guten Appetit!

Vorspeisen des Tages

Blumenkohl-Kartoffel-Suppe mit Wildkräutermischung (klein/groß)	4,40/5,90
Hauseigene Fischsuppe mit frischer Dorade, Venusmuscheln und Pulpo, dazu Knoblauchbrot	8,90
Gebratene ital. Fenchelwurst auf leicht geschwenktem Mangoldgemüse	8,90
Mit Zucchini, Minze & Ricotta gefüllte frische Baby-Calamari auf Süßkartoffel-Sellerie-Püree	10,90

Salate des Tages (Wildkräutersalate mit Zitronenvinaigrette)

Wildkräutersalat (+) mit Kräuter-Hügel (Bio-Ziegenkäse aus der Solmsstrasse) und Pinienkernen	14,40
Wildkräutersalat (+) mit in Thymianöl gebratenen Baby-Calamari und bunte Bio-Tomätchen	14,50
Wildkräutersalat (+) mit in Rosmarinöl gebratener Barbarie-Entenbrust, Honig-Balsamico & Orange	15,90

Pasta des Tages

Pulpo – frischer Oktopus mit Wild-Schnittknoblauch (+), kleinen Bio-Tomaten & Chili	14,90
Risotto – ital. Arborio-Reis mit Blattspinat, verfeinert mit Zitrone und geriebenem Ricotta	8,90
Vitello – zartes Ragù vom Kalb mit Zucchini und Minze in Tomatensoße, frische Pappardelle	10,90
Fichi – frische Feigen mit würzigem Pancetta in feiner Thymian-Parmesan-Creme	12,60
Salmone – Filet von frischem Lachs mit Dill und rosa Pfeffer in leichter Sahne-Weißweinsauce	12,90
Verza – Wirsing mit Cashewnüssen in Taleggio-Sahne-Creme	8,90
Cantarelli – frische Pfifferlinge mit verschiedenen Wildkräutern (+) in feinem Frascatissud	14,60

Salsiccia – ital. Fenchelwurst mit Blumenkohl in pikanter Weißwein-Kräuter-Soße	9,70
Manzo – Rinderragu & Spitzkohl in Rotwein-Tomatensoße, dazu frische Orecchiette	10,80
Vongole – frische Venusmuscheln mit bunter Wildkräutermischung(+), Ricotta & Weißwein	13,30
Finocchio – Fenchelragu mit getrockneten Tomaten in Tomatensugo	8,90

Hauptgerichte des Tages

Argentinisches Entrecôte vom Grill , dazu grüne Butterbohnen & Rosmarinkartoffeln	19,40
Gebratenes Filet vom frischen Saibling , Ingwer-Blattspinat & Steckrüben-Kartoffel-Gratin	18,90

Pizza des Tages (ab 12.00 Uhr)

Coppa – sizilianischer roher Schinken, rote Zwiebeln und Champignons	8,90
Erba – frische Wildkräuter v. d. Ostsee (+), Kirschtomaten und Parmesansplitter	10,80
Leone – geschwenkter Gemüselöwenzahn, Chili, Kirschtomaten und gerieb. Asagio (Veneto)	9,50

Dessert des Tages

Frisch gebackenes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern auf Mangokompott (ca.15min)	6,80
---	------