

# dipiù



## Empfehlungen

Mediterrane Fischsuppe <sup>B,D,K,P</sup>	24,90 Euro
Salatteller mit frischem Spargel aus der Region und Räucherlachs <sup>L,1</sup>	19,90 Euro
Burrata-Caprese (Burrata/ Tomaten/Basilikum/Balsamico) <sup>L,1,G1,G2</sup>	15,50 Euro
Hausgemachte Tagliatelle mit Spargel und frische Lachswürfeln <sup>(A1,C,D,K 1)</sup>	20,90 Euro
Risotto mit regionalem Spargel und Scampi <sup>B,D,G1,G2</sup>	22,90 Euro
Großer frischer Salatteller mit frittierten Calamari <sup>L,1,B,A1,C,G1</sup>	20,90 Euro
Portion regionale Spargel und Salz-Kartoffeln <sup>C,G1,G2</sup> ( Parmaschinken 14,- Euro, Lachsfilet 20,- Euro oder Rumpsteak 22,- Euro, Extra Berechnung )	16,90 Euro
Spargel-Lachs-Lasagne <sup>C,D,G1,G2</sup>	22,90 Euro

Sauce Hollandaise extra 2,50 Euro!

**Dazu Empfehlen wir unser Spargelwein Duett vom Weingut Franz Herbster :**

-22 er grüner SILVANER „Ehrenstetter Oelberg“ trocken 0,25l 6,90€ / Fl. 0,75l 20,50€

Ein herrlich leichter und bodenständiger Wein mit zart würzigem Säure spiel

-23er CHENIN BLANC „Kirchhofener Kirchberg“ trocken 0,25l 7,90€ / Fl. 0,75l 23,50-€

Diese französische Traditionsrebe ist ein Glanzlicht zu unseren Fisch- und Spargelgerichten.

### ODER

**BIO-Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten „PIWI“ von LEONhard Weine in Ebringen: *S i l b e r n e Medaille Internat. Piwi Weinpreis 2021***

**-22er Bronner, Kabinett, trocken 0,25l 8,90€ / Fl. 0,75l 26,90€**

mit zartem Zitrus-Pfirsich-Aroma,Frühlings-und Sommerwein

**-22er Johanniter, Spätlese, trocken 0,25l 8,90€ / Fl. 0,75l 26,90€**

mit feinen Fruchtaromen und lebendiger Säure, der vollendete Riesling-Typ des Markgräflerlandes,Frühlings-und Sommerwein



# *dipiù*



***Herzlich Willkommen in unserem Restaurant***

***Wir wünschen Ihnen ein angenehmen Aufenthalt.***

***Buon Appetito!***



MEDITERRANE KÜCHE