

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Trüffel und Artischocken	16,90
Karamellierter Ziegenkäse mit Rucolapesto und Honig-Himbeersauce <small>J,A,I</small>	13,50
Gegrillter Pulpo auf gerösteten Brot und Basilikum Crunch <small>J,A,G</small>	14,90
Frühling Salat mit Kaninchen und Avocado <small>J,A</small>	14,50

Pasta

Bandnudeln mit Zicklein, Rotwein und Wurzelgemüse <small>J,A,N,K,5,6</small>	16,50
Linguine mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Kirschtomaten und Mascarpone <small>J,A,N,P</small>	17,90
Ravioli gefüllt mit Lamm und rotem Paprika in Butter-Salbeisauce <small>J,A,N,5,6</small>	17,50

Fleisch

Duett vom Osterlamm, Haxe und Filet, auf gebackener Rosmarin-Polenta <small>J,A,K,B</small>	27,50
„Land und Meer“ geschmorte Ochsenbacke in Barolo und Großgarnelen vom Grill mit Safran <small>J,A,K,B</small>	28,50
Gegrilltes Kalbsfilet unter der Trüffelkruste mit Bärlauch und Parmaschinken <small>J,A,B,K,I</small>	29,50
Picatta vom Perlhuhn mit Safran-Erbсен-Risotto und Zuckerschoten <small>J,A,K,B</small>	25,50
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Steinpilzen in Rotweinsauce	32,50

Fisch

Doradenfilet mit Steinpilz-Parmesankruste auf Trüffelsauce <small>J,A,K,B,G,4,5</small>	27,50
Thunfisch Sashimi vom Grill in Sesamkruste und Zitron-Buttersauce <small>J,A,K,B,G,4,5</small>	26,50
Lachsfilet vom Grill mit Flusskrebсен in Weißwein-Kräutersauce <small>J,A,K,B,G</small>	25,50
Wolfsbarschfilet mit Safransauce und Venusmuscheln <small>J,A,K,P,C</small>	28,50
Seezungefilet vom Grill auf Safran-Erbсен-Risotto mit Bärlauchsauce <small>J,A,K,B</small>	29,50

Dessert

Erbеermousse mit Mandeln, Minzsauce und Vanilleeis <small>J,A,K</small>	8,50
Panna Cotta von der Sauerkirsche mit Schokoladeneis <small>J,A,K</small>	8,50

Aperitif

•	Prosecco	Gl.0,10l	5,90
•	Prosecco mit Aperol	Gl.0,10l	5,90
•	Sherry Trocken oder Medium	Gl. 5 cl	4,50
•	Martini Bianco, Trocken, Medium	Gl. 5 cl	4,50
•	San Bitter Aperitif ohne Alkohol	Gl.0,10l	4,50
•	Aperol Spritz	Gl.0,20l	6,90
•	Campari Soda	Gl. 4 cl	5,50
•	Campari Orange	Gl. 4 cl	5,90

Weiß-Weine Empfehlung

		<u>Glas 0,2l</u>	<u>1/2L</u>
•	Pinot Grigio (Venezien) [*]	8,50	21,50
•	I Gelsi (Kalabrien) [*]	Flasche	29,50 €
•	Italian Riesling (Theranda) [*]	Flasche	32,50 €
•	Jerman Chardonnay (Friaul) [*]	Flasche	52,50 €

Rot-Weine Empfehlung

		<u>Glas 0,2l</u>	<u>1/2L</u>
•	Noro D'Avola (Sizilien) [*]	8,50 €	21,50 €
•	Frankonia (Theranda) [*]	Flasche	29,50 €
•	Terlan Porphy Lagrein DOC Riserva (Süd Tirol) [*]	Flasche	119,50 €
•	Primitivo Manduria Riserva (Apulien) [*]	Flasche	35,50 €

Champagner

•	Moët & Chandon Imperial	Fl.0,75l	98,00 €
•	Moët & Chandon Rose Imperial	Fl.0,75l	130,00 €
•	Ruinart Champagner Brut	Fl.0,75l	112,00 €
•	Ruinart Champagner Rose Brut	Fl.0,75l	130,00 €
•	Moët & Chandon ICE Imperial	Fl.0,75l	139,50 €