EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

RINDERFILET CARPACCIO MIT FRISCHEM TRÜFFEL G,H,L *25,5*
beef carpaccio with fresh truffle

TATAR VOM LACHS FILET KLASSISCH
salmon tatar with onion oliv oil herbs N,G,B,L *19,9*

TONDI GEFÜLLT MIT MARONEN UND BIRNEN MIT GEBRATENE STEINPILZE IN KRÄUTERSAUCE
round pasta filed with pears and chestnuts with porcini in herbsauce A,L,C,G,D *14,5*

NUDELGERICHTE

TAGLIOLINI MIT LAMM UND STEINPILZEN
tagliolini with lamb and porcini ,G,H,A *22,5*

SCHWARZE LINGUINE MIT SEETEUFELFILET UND GRÜNEM SPARGEL IN WEIßWEIN-KRÄUTER-SAUCE
black linguine with salmon, monkfisch, garlic, in wine-herb-sauce A,L,C,G,D *22,9*

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN BUTTER-SAUCE
tagliolini with truffle and parmesan on truffle-butter-sauce A,C,G *25,5*

KRÄUTER- RAVIOLONI GEFÜLLT MIT ARTISCHOCKEN STRACCHINO IN BUTTERSAUCE MIT WALNÜSSEN UND THYMIAN
herb- ravioloni filled with artishokes & stracchino cheese A,C,G *19,9*

FISCHGERICHTE M. BEILAGE

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT GRÜNEM SPARGEL
grill sea bass fillet with herb crust on safran sauce D,L,G,A *39,5*

SEEZUNGE VOM GRILL MIT BUTTER-KAPERN SAUCE
grill sole fillet with kaper buter sauce D,L,G,A *42,5*

FLEISCHGERICHTE M. BEILAGE

LAMMKARREE VOM GRILL MIT WALNÜSSEN AUF ROTWEINSAUCE
grilled lambkotlett with nuts, on redwine sauce G,L,A *39,9*

KALBSLEBER IN BUTTER GEBRATEN MIT RUCOLA UND PARMESAN
calf liver grill with porcini G,L,A *29,5*

APERITIF

PROSECCO [12]
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE
GLAS 0,1L– 7,90

PROSECCO ROSE [12]
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE ROSE
GLAS 0,1L– 8,5

Alkoholfreies Aperitif

MARTINI VIBRANTE & GINGER
MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER, EIS, MINZE, ORANGENSCHEIBE
GLAS – 7,90 [2,5,6,7,15]

MARTINI FLORALE & HOLUNDER
MARTINI FLORALE, HOLUNDERSCHORLE, EIS, MINZE,ORANGENSCHEIBE
GLAS – 7,90 [2,5,6,7,15]

SAN BITTER ORANGE
SAN BITTER, ORANGENSAFT, EIS, MINZE, ORANGENSCHEIBE
GLAS – 8,50 [2,5,6,7,15]

Aperitif

GONDOLA SPRITZ
APEROL, HOLUNDER, EIS, MINZE, ORANGENSCHEIBE
GLAS – 7,90 [2,5,6,7,15]

MARTINI RHABARBER SPRITZ
MARTINI FIERO, PROSECCO, RHABARBER, SODA, EIS, MINZE, ORANGENSCHEIBE
GLAS – 8,90 [2,5,6,7,15]

MARTINI BIANCO & WILDBERRY
MARTINI BIANCO, WILDBERRY, EIS, MINZE, ORANGENSCHEIBE
GLAS – 7,90 [2,5,6,7,15]

APEROL SPRITZ
APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGENSCHEIBE
GLAS – 8,50 [2,5,6,7,15]

WEINE

Offener Weißwein

GRILLO AUS (SIZILIEN) [12]
GLAS 0,2 L. – 7,5

PINOT BIANCO (SÜDTIROL) [12]
0,2 L. – 11,9

Offener Rosewein

ROSATO (FRIAUL) [12]
Glas 0,2 L. – 7,5

Chiaretto Bardolino Rose (VENETO) [12]
Glas 0,2 L. – 9,9

Offener Rotwein

NERO D´AVOLA (SIZILIEN) [12]
Glas 0,2 L. – 7,5

Primitivo (APULIEN) [12]
0,2 L. – 10,9

VORSPEISE

CALAMARETTI UND GARNELEN AUS DER PFANNE D,G,4,5 — **21,5**
mit Knoblauch und scharfen Peperoncini
calamaretti and prawns with garlic an peperoncini

ZIEGENKÄSE VOM GRILL D,G,4,5 — **16,9**
mit Mandeln und Ananas auf Feigen-Erdbeer-Sauce
goat cheese with almonds and pineapple on strawberry-fig-sauce

ROTE BEETE CARPACCIO G,H — **14,9**
mit sardischem Schafskäse und Pinienkernen auf Erdbeer-Feigen-Sauce
with sardinian cheep cheese and pine nuts on strawberry-fig-sauce

VITELLO TONNATO A,C,D,G,4,5 — **17,5**
Kalbfleisch in dünne Scheiben geschnitten mit Thunfischcreme und Kapern
Kalf meat slices with tuna cream and capers

RINDER CARPACCIO G — **18,5**
aus Rinderfilet mit Rucola und Parmesan in Zitronen-Olivenöl-Sauce
beef carpaccio with rucola and parmesan on lemon-oliveoil-sauce

BURRATA G — **17,5**
auf Rucola mit Datteltomaten, Basilikum und Olivenöl
creamy mozzarella with olive oil and basilic

JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL G — **24,5**
mit Steinpilze in Trüffel-Sauce
scalops from grill with porcini in truffle-sauce

SUPPE

TOMATENSUPPE G,4,5 — **9,5**
Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum
Tomato cream soup with cream and basil

MINESTRONE I,O — **11,5**
italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup

KARTOFFEL CREME SUPPE A,B,D,N — **10,5**
mit Trüffelöl
patatp supe with trufle oil

NUDELN

SPAGHETTI AGLIO E OLIO A,C,G **15,9**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini
Spaghetti with garlic, olive oil and hot pepperoni

PENNETTE ARRABIATA A,C,G,4,5 **16,5**
Kurze Nudeln mit Knoblauch und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce
Short noodles with garlic and onions in spicy tomato sauce

PENNETTE MIT MAISHÄHNCHENBRUST A,C,G,O,4,5 **18,5**
Kurze Nudeln mit Maishähnchenbrust in leichter Sahnesauce
Short pasta with corn-chicken breast in cream sauce

SPAGHETTI BOLOGNESE A,C,G,D,L **19,5**
Shpaghetti mit 100 % Rinderbolognese
spaghetti with 100% beef bolognese

TAGLIONI MIT LACHS A,C,G,4,5 **21,5**
Flache Bandnudeln mit Lachs, Zucchini in WeißweinSauce
Ribbon pasta with salmon, garlic, zucchini in in whitewine-sauce

GNOCCHI GEFÜLLT A,C,G **23,5**
Gnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse auf Butter-Salbei-Sauce
Gnocchi filled with ftuffle and goat cheese on butter-sage-sauce

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN A,C,G,4,5 **22,9**
Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen, getrockneten Tomaten, Knoblauch Peperoncini
Spaghetti with garlic, olive oil and hot pepperoni, dry tomato and prawns

PENNETTE DELLA NONNA A,C,G,4,5 **23,5**
Kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen, Seinpilze Rucola und Parmesankäse in Sahnesauce
short pasta with beef, mushroms, parmesan and rucola

FLEISCH

Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

RINDERFILET VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER G,L **40,5**
Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Zitrone und Kräuterbutter
Grilled Argentinian beef fillet with lemon and herb butter

RINDERFILET VOM GRILL GESCHNITTEN L,G **42,5**
Argentinisches Rinderfilet in Scheiben geschnittene mit Parmesan, Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperonccini grünem Pfeffer und Thymian
sliced Beef with parmesan, tomatoes, garlic, thyme, green pepper and hot peperonccini

MARE E MONTI L,G **42,5**
Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce und Großgarnelen mit Pfeffersauce
Grilled Argentinian beef filet with redwine-sauce and Prawns with green-pepper-sauce

KALBSFILET IN PARMASCHINKEN MANTEL A,G,O,L **35,5**
Kalbsfilet in Parmaschinken Mantell auf Wein-Butter-Salbeisauce
grilled veal fillet with parma ham in butter-wine-sage sauce

KALBSFILET IN GRÜNER PFEFFER SAUCE G,L,4,5 **33,5**
Kalbsfilet vom Grill in grüner Pfeffer-Sauce
veal escalope with green pepper sauce

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE G,L,4,5 **29,5**
Maishähnchenbrust vom Grill Grüner-Pfeffer-Sauce
corn chicken breast from the grill on green-pepper-sauce

RINDERFILET VOM LAVASTEINGRILL MIT TRÜFFELKRUSTE G,L **45,5**
mit Trüffelkruste auf Rotwein-Trüffelsauce
Grilled Argentinian beef fillet with lemon and herb butter

CHATEAUBRIAND AB ZWEI PERSONEN G,L *p.P* **49,5**

WIRD TRANCHIERT, MIT HEIßER BUTTER ÜBERGOSSEN,
MIT MEERSALZ AUS ZYPERN VERFEINERT

FISCH

Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL D,G,L **33,5**
mit Knoblauch, Peperonci, Tomaten, Olivenöl und Thymian
Grilled sea bass filet with garlic and thyme

ZANDERFILET VOM GRILL D,G,L,H **29,5**
mit gerösteten Mandeln auf Butter-Salbei-Sauce
Grilled pike perch fillet with roasted almonds on butter-sage-sauce

LACHSFILET VOM GRILL D,G,J,L **31,9**
mit Äpfeln in Pommery-Senf-Sauce
grilled salmon fillet with pomery-mustard

6 GROßGARNELEN PEPPE VERDE D,G,J,L **38,5**
vom Grill mit grüner Pfeffer-Sauce
grilled prawns with grenn-pepper-sauce

6 GROßGARNELEN VOM GRILL B,L **37,5**
mit Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperoncini in Olivelnöl
grilled prawns with tomatoes, garlic, hot chili peppers on olive oil

SALAT

mit hausgemachtem Dressing C,D,G,J

SALAT MIT RINDERFILETMEDALLIONS ,G **22,5**
Datteltomaten, Zwiebeln und Parmesankäse
Salad with beef filet slices, onions and parmesan cheese

SALAT MIT GROßGARNELEN D,G **22,5**
Datteltomaten, Zwiebelen und Peperoncini
Salad with tprawns, tomato, onions and spicy chili peppers,

SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST G **19,5**
Datteltomaten Zwiebeln,und Parmesankäse
Salad with corn- chicken breast, porcini, onions, spicy peperoncini and Parmesan

RUCOLA SALAT G **12,50**
mit Datteltomaten und Parmesankäse
Rucola salad with tomatoes and Parmesan cheese

GETRÄNKE

Alkoholfrei

COLA[1,2,5,15] 0,2 L. – 2,90
COLA ZERO[1,2,5,6,7,15] 0,2 L. – 2,90
ORANGENLIMO FANTA[1,5] 0,2 L. – 2,90
ZITRONENLIMO SPRITE[5] 0,2 L. – 2,90
HOLUNDERLIMO[1,5] 0,2 L. – 2,90
RHABARBERLIMO[5] 0,2 L. – 2,90
APFELSCHORLE 0,2 L. – 2,90
SCHWEPPES BITTER LEMON[1,2,5,6,7,15] 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPES GINGER BEER[1,2,5,6,7,15] 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPES WILD BERRY[1,2,5,6,7,15] 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPES GINGER ALE[1,2,5,6,7,15] 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPES TONIC WATER[1,2,5,6,7,15] 0,2 L. – 3,50

SAN PELEGRINO Mineralwasser Fl. 0,75 L. – 6,90
ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Fl. 0,75 L. – 6,90

Kaffe

ESPRESSO[2] – 2,80
AMERICANO[2] – 3,80
CAPPUCCINO[2,G] – 4,80
LATTE MACCHIATO[2,G] – 6,50

Bier

VELTINS VOM FASS[A] 0,4 L. – 4,80
WEIZENBIER[A] 0,5 L. – 5,90
ALKOHOLFREIES BIER[A] Flasche 0,33 L. – 4,90

AMBROSIA SIZILIANISCHER GIN
MIT BRAUNER ZUCKER, WILDBERRY, EIS, MINZE, ORANGENSCHEIBE[1,2,5,6,7,15]
9,90

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.
Trinkgeld ist nicht inklusiv!
Tax included - Tip not icluded!

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON[12] FL. 0,75L– 98
MOËT & CHANDON-ROSE[12] FL. 0,75L– 130
MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL[12] FL. 0,75L– 149
RUINART[12] FL. 0,75L– 129
RUINART ROSE[12] FL. 0,75L– 155
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE[12] FL. 0,75L– 149

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse **E** enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse **L** enthält Schwefeldioxid & Sulfite **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus **O** Klare Brühe:A, C, F, G, I, J, 14 · **P** Bratensauce:A, C, F, G, I, J **Zusatzstoffe:1** mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff**7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin · **12** enthält Sulfite **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker · **15** mit Phosphat **Alle Preise inkl. MwSt. und Service.**