

## EMPFEHLUNG VORSPEISEN

---

**SPARGEL CREAM SUPPE**<sup>G,H,L</sup> 10,5  
asparagus cream soup

**BELITZER SPARGEL MIT PARMESAN UND SAN DANIELE SCHINKEN**<sup>A,L,C,G,D</sup> 16,9  
asparagus with parmesan and san daniele ham

**ROTE BEETE CARPACCIO MIT BELITZER SPARGEL IN SAFRAN SAUCE**<sup>A,C,G</sup> 17,5  
red beet carpaccio with asparagus an safran sauce

## NUDELGERICHTE

---

**BÄRLAUCH TAGLIATELLE MIT LAMM UND STEINPILZEN**<sup>G,H,A</sup> 22,5  
tagliolini with lamb and porcini

**SCHWARZE LINGUINE MIT LACHSFILET UND BELITZER SPARGEL IN WEIßWEIN-KRÄUTER-SAUCE**<sup>A,L,C,G,D</sup> 24,9  
black linguine with asparagus, salmon, in wine-herb-sauce

**TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN  
TRÜFFEL-SAHNE SAUCE**<sup>A,C,G</sup> 25,5  
tagliolini with truffle and parmesan on truffle-cream-sauce

**TAGLIOLINI MIT FRISCHEN SPARGEL, FRANZÖSISCHE MAISHÄNCHENBRUST  
RUCOLA UND PARMESAN IN LEICHTER SAHNE SAUCE**<sup>A,C,G</sup> 26,9  
tagliolini with fresh asparagus, french corn-fed chicken breast, arugula and parmesan

## FISCHGERICHTE M. BEILAGE

---

**LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE**<sup>D,L,G,A</sup> 34,9  
grill sea bass fillet with porcini on truffle sauce

**LACHSFILET VOM GRILL MIT MIT BETLITZER SPARGEL AUF HOLLANDAISE SAUCE**<sup>L,G,A</sup> 37,5  
grill salmon with with belitzer asparagus and sauce hollandaise

## FLEISCHGERICHTE M. BEILAGE

---

**PANIERTES MILCHKALBSFILET SCHNITZEL MIT BETLITZER SPARGEL**<sup>G,L,A</sup> 37,5  
breaded veal escalope with belitzer asparagus

**LAMMKOTTLETES MIT OLIVENÖL, KNOBLAUCH, SIZILIANISCHE DATTEL TOMATEN, THYMIAN**<sup>G,L,A</sup> 37,9  
grilled lambkotlett with oliv oil thymian and tomato



## APERITIF

**PROSECCO** <sup>12</sup>  
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE  
GLAS 0,1L – 7,90

**PROSECCO ROSE** <sup>12</sup>  
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE  
ROSE

### Alkoholfreier Aperitif

**MARTINI VIBRANTE & GINGER**  
MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 7,90 <sup>2,5,6,7,15</sup>

**MARTINI FLORALE & HOLUNDER**  
MARTINI FLORALE,  
HOLUNDERSCHORLE,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 7,90 <sup>2,5,6,7,15</sup>

**SAN BITTER ORANGE**  
SAN BITTER, ORANGENSAFT,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 8,50 <sup>2,5,6,7,15</sup>

### Aperitif

**GONDOLA SPRITZ**  
APEROL, HOLUNDER,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 7,90 <sup>2,5,6,7,15</sup>

**MARTINI RHABARBER SPRITZ**  
MARTINI FIERO, PROSECCO,  
RHABARBER, SODA, EIS, MINZE,  
ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 8,90 <sup>2,5,6,7,15</sup>

**MARTINI BIANCO & WILDBERRY**  
MARTINI BIANCO, WILDBERRY,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 7,90 <sup>2,5,6,7,15</sup>

**APEROL SPRITZ**  
APEROL, PROSECCO, SODA,  
ORANGENSCHLEIBE  
GLAS – 8,50 <sup>2,5,6,7,15</sup>

## WEINE

### Offener Weißwein

**GRILLO AUS**  
( SIZILIEN ) <sup>12</sup>  
GLAS 0,2 L. – 7,5

**VITE COLTE**  
**SAUVIGNON**  
( PIEMONTE ) <sup>12</sup>  
0,2 L. – 12,5

### Offener Rosewein

**ROSATO**  
( FRIAUL ) <sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 7,5

**Chiaretto Bardolino Rose**  
( VENETO ) <sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 9,9

### Offener Rotwein

**NERO D'AVOLA**  
( SIZILIEN ) <sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 7,5

**Primitivo ( APULIEN )** <sup>12</sup>  
0,2 L. – 10,9



---

## VORSPEISE

<b>CALAMARETTI UND GARNELEN AUS DER PFANNE</b> <sup>D,G,4,5</sup> mit Knoblauch und scharfen Peperoncini <i>calamaretti and prawns with garlic an peperoncini</i>	<b>22,5</b>
<b>ZIEGENKÄSE VOM GRILL</b> <sup>D,G,4,5</sup> mit Mandeln und Ananas auf Feigen-Erdbeer-Sauce <i>goat cheese with almonds and pineapple on strawberry-fig-sauce</i>	<b>16,9</b>
<b>ROTE BEETE CARPACCIO</b> <sup>G,H</sup> mit sardischem Schafskäse und Pinienkernen auf Erdbeer-Feigen-Sauce <i>with sardinian cheep cheese and pine nuts on strawberry-fig-sauce</i>	<b>14,9</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>A,C,D,G,4,5</sup> Kalbfleisch in dünne Scheiben geschnitten mit Thunfischcreme und Kapern <i>Kalf meat slices with tuna cream and capers</i>	<b>17,5</b>
<b>RINDER CARPACCIO ( Black Angus )</b> <sup>G</sup> aus Rinderfilet mit Rucola und Parmesan in Zitronen-Olivenöl-Sauce <i>beef carpaccio with rucola and parmesan on lemon-oliveoil-sauce</i>	<b>18,5</b>
<b>BURRATA</b> <sup>G</sup> auf Rucola mit Datteltomaten aus Sizilien, Basilikum und Olivenöl <i>creamy mozzarella with olive oil and basilic</i>	<b>17,5</b>
<b>JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL</b> <sup>G</sup> mit Steinpilze in Trüffel-Sauce <i>scalops from grill with porcini in truffle-sauce</i>	<b>24,5</b>

## SUPPE

<b>TOMATENSUPPE ( Datteltomaten aus Sizilien )</b> <sup>G,4,5</sup> Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum <i>Tomato cream soup with cream and basil</i>	<b>9,5</b>
<b>MINISTRONE</b> <sup>L,O</sup> italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	<b>11,5</b>

---



---

## NUDELN

<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> <sup>A,C,G</sup> Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini <i>Spaghetti with garlic, olive oil and hot pepperoni</i>	<b>15,9</b>
<b>PENNETTE ARRABIATA</b> <sup>A,C,G,4,5</sup> Kurze Nudeln mit Knoblauch und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce <i>Short noodles with garlic and onions in spicy tomato sauce</i>	<b>16,5</b>
<b>PENNETTE MIT MAISHÄHNCHENBRUST</b> <sup>A,C,G,O,4,5</sup> Kurze Nudeln mit Maishähnchenbrust in leichter Sahnesauce <i>Short pasta with corn-chicken breast in cream sauce</i>	<b>18,5</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE ( BLACK ANGUS )</b> <sup>A,C,G,D,L</sup> Spaghetti mit 100 % Rinderbolognese <i>spaghetti with 100% beef bolognese</i>	<b>19,5</b>
<b>TAGLIONI MIT LACHS</b> <sup>A,C,G,4,5</sup> Flache Bandnudeln mit Lachs, Zucchini in Weißweinsauce <i>Ribbon pasta with salmon, garlic, zucchini in in whitewine-sauce</i>	<b>21,5</b>
<b>GNOCCHI GEFÜLLT</b> <sup>A,C,G</sup> Gnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse auf Butter-Salbei-Sauce <i>Gnocchi filled with truffle and goat cheese on butter-sage-sauce</i>	<b>23,5</b>
<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN</b> <sup>A,C,G,4,5</sup> Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen, getrockneten Tomaten, Knoblauch Peperoncini <i>Spaghetti with garlic, olive oil and hot pepperoni, dry tomato and prawns</i>	<b>22,9</b>
<b>PENNETTE DELLA NONNA</b> <sup>A,C,G,4,5</sup> Kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen, Champignons, Rucola und Parmesankäse in Sahnesauce <i>short pasta with beef, mushrooms, parmesan and rucola</i>	<b>23,5</b>

---



---

# FLEISCH

Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

<b>RINDERFILET VOM GRILL ( Black Angus )</b> <sup>G,L</sup> Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Zitrone und Kräuterbutter <i>Grilled Argentinian beef fillet with lemon and herb butter</i>	<b>40,5</b>
<b>RINDERFILET VOM GRILL GESCHNITTEN ( Black Angus )</b> <sup>L,G</sup> Argentinisches Rinderfilet in Scheiben geschnittene mit Parmesan, Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperonccini grünem Pfeffer und Thymian <i>sliced Beef with parmesan, tomatoes, garlic, thyme, green pepper and hot peperonccini</i>	<b>42,5</b>
<b>MARE E MONTI ( Black Angus )( Black Tiger )</b> <sup>L,G</sup> Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce und Black Tiger Großgarnelen mit Pfeffersauce <i>Grilled Argentinian beef filet with redwine-sauce and Prawns with green-pepper-sauce</i>	<b>42,5</b>
<b>KALBSFILET IN PARMASCHINKEN MANTEL</b> <sup>A,G,O,L</sup> Kalbsfilet in Parmaschinken Mantell auf Wein-Butter-Salbeisauce <i>grilled veal fillet with parma ham in butter-wine-sage sauce</i>	<b>35,5</b>
<b>KALBSFILET IN GRÜNER PFEFFER SAUCE</b> <sup>G,L,4,5</sup> Kalbsfilet vom Grill in grüner Pfeffer-Sauce <i>veal escalope with green pepper sauce</i>	<b>33,5</b>
<b>FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE</b> <sup>G,L,4,5</sup> Maishähnchenbrust vom Grill Grüner-Pfeffer-Sauce <i>corn chicken breast from the grill on green-pepper-sauce</i>	<b>29,5</b>
<b>RINDERFILET VOM LAVASTEINGRILL MIT TRÜFFELKRUSTE ( Black Angus )</b> <sup>G,L</sup> mit Trüffelkruste auf Rotwein-Trüffelsauce <i>Grilled Argentinian beef fillet with lemon and herb butter</i>	<b>45,5</b>
<b>CHATEAUBRIAND ( Black Angus )</b> AB ZWEI PERSONEN <sup>G,L</sup>	<b>p.P 49,5</b>
WIRD TRANCHIERT, MIT HEIßER BUTTER ÜBERGOSSEN, MIT MEERSALZ AUS ZYPERN VERFEINERT	

---



---

## FISCH

Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

- LUPO DI MARE FILET VOM GRILL** <sup>D,G,L</sup> **33,5**  
mit Knoblauch, Peperonci, Datteltomaten aus Sizilien, Olivenöl und Thymian  
*Grilled sea bass fillet with garlic and thyme*
- ZANDERFILET VOM GRILL** <sup>D,G,L,H</sup> **29,5**  
mit gerösteten Mandeln auf Butter-Salbei-Sauce  
*Grilled pike perch fillet with roasted almonds on butter-sage-sauce*
- LACHSFILET VOM GRILL** <sup>D,G,J,L</sup> **31,9**  
mit Äpfeln in Pommery-Senf-Sauce  
*grilled salmon fillet with pomery-mustard*
- 6 GROßGARNELEN PEPPE VERDE ( Black Tiger )** <sup>D,G,J,L</sup> **38,5**  
vom Grill mit grüner Pfeffer-Sauce  
*grilled prawns with green-pepper-sauce*
- 6 GROßGARNELEN VOM GRILL ( Black Tiger )** <sup>B,L</sup> **37,5**  
mit Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperoncini in Olivelnöl  
*grilled prawns with tomatoes, garlic, hot chili peppers on olive oil*

## SALAT

mit hausgemachtem Dressing <sup>C,D,G,J</sup>

- SALAT MIT RINDERFILETMEDALLIONS ( Black Angus )** <sup>G</sup> **22,5**  
Datteltomaten aus Sizilien, Zwiebeln und Parmesankäse  
*Salad with beef fillet slices, onions and parmesan cheese*
- SALAT MIT GROßGARNELEN ( Black Tiger )** <sup>D,G</sup> **22,5**  
Datteltomaten aus Sizilien, Zwiebeln und Peperoncini  
*Salad with tprawns, tomato, onions and spicy chili peppers,*
- SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST AUS FRANKREICH** <sup>G</sup> **19,5**  
Datteltomaten aus Sizilien Zwiebeln, und Parmesankäse  
*Salad with corn- chicken breast, porcini, onions, spicy peperoncini and Parmesan*
- RUCOLA SALAT** <sup>G</sup> **12,50**  
mit Datteltomaten aus Sizilien und Parmesankäse  
*Rucola salad with tomatoes and Parmesan cheese*
-



# GETRÄNKE

## Alkoholfrei

COLA<sup>1,2,5,15</sup> 0,2 L. – 2,90  
COLA ZERO<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 2,90  
ORANGENLIMO FANTA<sup>1,5</sup> 0,2 L. – 2,90  
ZITRONENLIMO SPRITE<sup>5</sup> 0,2 L. – 2,90  
HOLUNDERLIMO<sup>1,5</sup> 0,2 L. – 2,90  
RHABARBERLIMO<sup>5</sup> 0,2 L. – 2,90  
APFELSCHORLE 0,2 L. – 2,90  
SCHWEPES BITTER LEMON<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
SCHWEPES GINGER BEER<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
SCHWEPES WILD BERRY<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
SCHWEPES GINGER ALE<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
SCHWEPES TONIC WATER<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 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<sup>2</sup> – 2,80  
AMERICANO<sup>2</sup> – 3,80  
CAPPUCCINO<sup>2,G</sup> – 4,80  
LATTE MACCHIATO<sup>2,G</sup> – 6,50

## Bier

VELTINS VOM FASS<sup>A</sup> 0,4 L. – 4,80  
WEIZENBIER<sup>A</sup> 0,5 L. – 5,90  
ALKOHOLFREIES BIER<sup>A</sup> Flasche 0,33 L. – 4,90

**AMBROSIA SIZILIANISCHER GIN**  
MIT BRAUNER ZUCKER, WILDBERRY,  
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE<sup>1,2,5,6,7,15</sup>  
9,90

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

# CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON<sup>12</sup> FL. 0,75L– 98  
MOËT & CHANDON-ROSE<sup>12</sup> FL. 0,75L– 130  
MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL<sup>12</sup> FL. 0,75L– 149  
RUINART<sup>12</sup> FL. 0,75L– 129  
RUINART ROSE<sup>12</sup> FL. 0,75L– 155  
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE<sup>12</sup> FL. 0,75L– 149

### Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse C enthält Eier oder Eierzeugnisse · 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, Chashehnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse J enthält Senf oder Senferzeugnisse K enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse 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 koffeinhaltig · 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.