

EMPFEHLUNG VORSPEISEN

SPARGEL CREAM SUPPE^{G,H,L} 10,5
asparagus cream soup

BELITZER SPARGEL MIT PARMESAN UND SAN DANIELE SCHINKEN
asparagus with parmesan and san daniele ham^{A,L,C,G,D} 16,9

ROTE BEETE CARPACCIO MIT BELITZER SPARGEL IN SAFRAN SAUCE
red beet carpaccio with asparagus an safran sauce^{A,C,G} 17,5

NUDELGERICHTE

BÄRLAUCH TAGLIATELLE MIT LAMM UND STEINPILZEN
tagliolini with lamb and porcini^{G,H,A} 22,5

SCHWARZE LINGUINE MIT LACHSFILET UND BELITZER SPARGEL IN WEIßWEIN-KRÄUTER-SAUCE
black linguine with asparagus, salmon, in wine-herb-sauce^{A,L,C,G,D} 24,9

**TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN
TRÜFFEL-SAHNE SAUCE**
tagliolini with truffle and parmesan on truffle-cream-sauce^{A,C,G} 25,5

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

FISCHGERICHTE M. BEILAGE

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE
grill sea bass fillet with porcini on truffle sauce^{D,L,G,A} 34,9

LACHSFILET VOM GRILL MIT MIT BETLITZER SPARGEL AUF HOLLANDAISE SAUCE
grill salmon with with belitzer asparagus and sauce hollandaise^{L,G,A} 37,5

FLEISCHGERICHTE M. BEILAGE

PANIERTES MILCHKALBSFILET SCHNITZEL MIT BETLITZER SPARGEL
breaded veal escalope with belitzer asparagus^{G,L,A} 37,5

LAMMKOTTLETES MIT OLIVENÖL, KNOBLAUCH, SIZILIANISCHE DATTEL TOMATEN, THYMIAN
grilled lambkotlett with oliv oil thymian and tomato^{G,L,A} 37,9



APERITIF

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

PROSECCO ROSE ¹²
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE
ROSE

Alkoholfreier Aperitif

MARTINI VIBRANTE & GINGER
MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE
GLAS – 7,90 ^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER
MARTINI FLORALE,
HOLUNDERSCHORLE,
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE
GLAS – 7,90 ^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE
SAN BITTER, ORANGENSAFT,
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE
GLAS – 8,50 ^{2,5,6,7,15}

Aperitif

GONDOLA SPRITZ
APEROL, HOLUNDER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE
GLAS – 7,90 ^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ
MARTINI FIERO, PROSECCO,
RHABARBER, SODA, EIS, MINZE,
ORANGENSCHLEIBE
GLAS – 8,90 ^{2,5,6,7,15}

MARTINI BIANCO & WILDBERRY
MARTINI BIANCO, WILDBERRY,
EIS, MINZE, ORANGENSCHLEIBE
GLAS – 7,90 ^{2,5,6,7,15}

APEROL SPRITZ
APEROL, PROSECCO, SODA,
ORANGENSCHLEIBE
GLAS – 8,50 ^{2,5,6,7,15}

WEINE

Offener Weißwein

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

VITE COLTE
SAUVIGNON
(PIEMONTE) ¹²
0,2 L. – 12,5

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

SUPPE

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



NUDELN

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



FLEISCH

Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

RINDERFILET VOM GRILL (Black Angus) ^{G,L} Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Zitrone und Kräuterbutter <i>Grilled Argentinian beef fillet with lemon and herb butter</i>	40,5
RINDERFILET VOM GRILL GESCHNITTEN (Black Angus) ^{L,G} 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>	42,5
MARE E MONTI (Black Angus)(Black Tiger) ^{L,G} 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>	42,5
KALBSFILET IN PARMASCHINKEN MANTEL ^{A,G,O,L} Kalbsfilet in Parmaschinken Mantell auf Wein-Butter-Salbeisauce <i>grilled veal fillet with parma ham in butter-wine-sage sauce</i>	35,5
KALBSFILET IN GRÜNER PFEFFER SAUCE ^{G,L,4,5} Kalbsfilet vom Grill in grüner Pfeffer-Sauce <i>veal escalope with green pepper sauce</i>	33,5
FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE ^{G,L,4,5} Maishähnchenbrust vom Grill Grüner-Pfeffer-Sauce <i>corn chicken breast from the grill on green-pepper-sauce</i>	29,5
RINDERFILET VOM LAVASTEINGRILL MIT TRÜFFELKRUSTE (Black Angus) ^{G,L} mit Trüffelkruste auf Rotwein-Trüffelsauce <i>Grilled Argentinian beef fillet with lemon and herb butter</i>	45,5
CHATEAUBRIAND (Black Angus) 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, Datteltomaten aus Sizilien, 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 (Black Tiger)** ^{D,G,J,L} **38,5**
vom Grill mit grüner Pfeffer-Sauce
grilled prawns with green-pepper-sauce
- 6 GROßGARNELEN VOM GRILL (Black Tiger)** ^{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 (Black Angus)** ^G **22,5**
Datteltomaten aus Sizilien, Zwiebeln und Parmesankäse
Salad with beef filet slices, onions and parmesan cheese
- SALAT MIT GROßGARNELEN (Black Tiger)** ^{D,G} **22,5**
Datteltomaten aus Sizilien, Zwiebeln und Peperoncini
Salad with prawns, tomato, onions and spicy chili peppers,
- SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST AUS FRANKREICH** ^G **19,5**
Datteltomaten aus Sizilien Zwiebeln, und Parmesankäse
Salad with corn- chicken breast, porcini, onions, spicy peperoncini and Parmesan
- RUCOLA SALAT** ^G **12,50**
mit Datteltomaten aus Sizilien 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 SPRITE⁵ 0,2 L. – 2,90
HOLUNDERLIMO^{1,5} 0,2 L. – 2,90
RHABARBERLIMO⁵ 0,2 L. – 2,90
APFELSCHORLE 0,2 L. – 2,90
SCHWEPES BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPES GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPES WILD BERRY^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPES GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPES 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

ESPRESSO² – 2,80
AMERICANO² – 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, ORANGENSCHLEIBE^{1,2,5,6,7,15}
9,90

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

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² FL. 0,75L– 98
MOËT & CHANDON-ROSE¹² FL. 0,75L– 130
MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL¹² FL. 0,75L– 149
RUINART¹² FL. 0,75L– 129
RUINART ROSE¹² FL. 0,75L– 155
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE¹² 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.