

# EMPFEHLUNG

## VORSPEISEN

---

**LACHS CARPACCIO MIT RUCOLA UND FRISCHEN PFIFFERLINGEN** <sup>G,H,L</sup> 15,5  
beetroot carpaccio with fresh chantarelles

**FRISCHE PFIFFERLINGE AUF RUCOLA SALAT MIT PARMESAN**  
fresh chanterelles on arugula and parmesan <sup>A,L,C,G,D</sup> 14,5

**RINDERFILET CARPACCIO MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN**  
beef carpaccio with fried chantarrelles arucola and parmesan <sup>A,C,G</sup> 17,5

## NUDELGERICHTE

---

**SPINAT TAGLIATELLE MIT LAMMKOTELETES, STEINPILZEN UND PARMESAN**  
spinach tagliatelle with lambchop and porcini and parmesan cheese <sup>G,H,A</sup> 19,5

**SCHWARZE TAGLIOLINI MIT SEETEUFEL IN WEIßWEIN-KRÄUTER-SAUCE**  
black tagliolini with monkfish fillet in wine-herb-sauce <sup>A,L,C,G,D</sup> 18,5

**TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNE SAUCE**  
tagliolini with truffle and parmesan on truffle-cream-sauce <sup>A,C,G</sup> 22,5  
*-Auf Wunsch mit Rinderfiletspitzen* 28,5

**TAGLIOLINI MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN, RUCOLA UND PARMESAN IN SAHNESAUCE**  
tagliolini with fresh chantarelles, arugula and parmesan <sup>A,C,G</sup> 19,5

## FISCHGERICHTE M. BEILAGE

---

**LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT TRÜFFELKRUSTE UND STEINPILZEN AUF TRÜFFEL-SAUCE**  
grilled sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle-sauce <sup>D,L,G,A</sup> 29,5

**SEETEUFELFILET VOM GRILL MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN AUF BUTTER-SAUCE**  
grilled monkfish fillet with chantarelles in buter-sauce <sup>L,G,A</sup> 29,5

**ZANDERFILET MIT PFIFFERLINGEN IN TRÜFFEL-SAUCE**  
grilled pike perch filet with chantarelles truffle sauce <sup>L,G,A</sup> 26,5

## FLEISCHGERICHTE M. BEILAGE

---

**MILCHKALBSFILET VOM GRILL GEMAHLENEN PISTAZIEN AUF PISTAZIEN-MASCARPONE-SAUCE**  
veal fillet with ground pistachio mascarpone-sauce <sup>G,L,A</sup> 33,5

**LAMMKOTELETES MIT KARTOFFELKRUSTE UND FEIGEN AUF ROTWEINSAUCE**  
grilled lambchop with patato crust and figs-redwine-sauce <sup>G,L,A</sup> 29,5



## APERITIF

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

**PROSECCO ROSE**<sup>12</sup>  
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE  
ROSE  
GLAS 0,1L– 8,5

### 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. – 9,5  
Fl. – 28,5

### Offener Rosewein

**ROSATO BARDOLINO**  
( FRIAUL )<sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 7,9

**ROSA DEI FRATI**  
**Ca dei Frati**<sup>12</sup>  
Glas 0,2 L. – 13,9  
Fl. – 38,5

### Offener Rotwein

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

**Primitivo ( APULIEN )**<sup>12</sup>  
0,2 L. – 12,5



## VORSPEISE

<b>CALAMARETTI AUS DER PFANNE</b> <sup>D,G,4,5</sup> mit Knoblauch und scharfen Peperoncini <i>calamaretti with garlic and peperoncini</i>	<b>16,5</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>13,5</b>
<b>ROTE BEETE CARPACCIO</b> <sup>G,H</sup> mit sardischem Schafskäse und Pinienkernen auf Erdbeer-Feigen-Sauce <i>Beetroot carpaccio with sardinian cheep cheese and pine nuts on strawberry-fig-sauce</i>	<b>12,5</b>
<b>LACHS CARPACCIO</b> <sup>A,C,D,G,4,5</sup> Lachsfilet in dünne Scheiben geschnitten mit Rosa Pfeffer und Zitronensauce <i>Salmon fillet slices with pink pepper and lemon sauce</i>	<b>12,5</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>A,C,D,G,4,5</sup> Kalbfleisch in dünne Scheiben geschnitten mit Thunfischcreme und Kapern <i>Calf meat slices with tuna cream and capers</i>	<b>14,5</b>
<b>RINDER CARPACCIO</b> <sup>G</sup> aus Rinderfilet mit Rucola und Parmesan in Zitronen-Olivenöl-Sauce <i>beef carpaccio with arugula and parmesan on lemon-oliveoil-sauce</i>	<b>13,5</b>
<b>BURRATA</b> <sup>G</sup> auf Rucola mit Datteltomaten aus Sizilien, Basilikum und Olivenöl <i>creamy Burrata with arugula, date tomatos, olive oil and basil</i>	<b>13,5</b>
<b>JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL</b> <sup>G</sup> mit Steinpilzen in Trüffel-Sauce <i>scallops from grill with porcini in truffle-sauce</i>	<b>16,5</b>

## SUPPE

<b>TOMATENSUPPE</b> <sup>G,4,5</sup> Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum <i>Tomato cream soup with cream and basil</i>	<b>5,9</b>
<b>MINISTRONE</b> <sup>I,O</sup> italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	<b>7,5</b>
<b>FISCHSUPPE NACH ART DES HAUSES</b> <sup>A,B,D,N</sup> <i>Fish soup home style</i>	<b>14,5</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 peperoncini</i>	<b>13,5</b>
<b>PENNETTE ARRABIATA</b> <sup>A,C,G,4,5</sup> Kurze Nudeln mit Knoblauch und Zwiebeln in scharfer Datteltomatensauce <i>Short noodles with garlic and onions in spicy tomato sauce</i>	<b>13,5</b>
<b>PENNETTE MIT FRANZÖSISCHER MAISHÄHNCHENBRUST</b> <sup>A,C,G,O,4,5</sup> Kurze Nudeln mit Maishähnchenbrust in leichter Sahnesauce <i>Short pasta with french corn-chicken breast in cream sauce</i>	<b>15,5</b>
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <sup>A,C,G,D,L</sup> Spaghetti mit 100 % Rinderbolognese <i>spaghetti with 100% beef bolognese</i>	<b>14,9</b>
<b>TAGLIOLINI MIT LACHS</b> <sup>A,C,G,4,5</sup> Flache Bandnudeln mit Lachs, Zucchini in Weißweinsauce <i>Tagliolini pasta with salmon, garlic, zucchini in in whitewine-sauce</i>	<b>16,5</b>
<b>GNOCCHI GONDOLA</b> <sup>A,C,G</sup> Gnocchi mit sardischem Schafskäse und Basilikum in Tomatensauce <i>Gnocchi with sardinian sheep cheese and basil in tomato-sauce</i>	<b>13,9</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 pepperoni, dried tomatoes and prawns</i>	<b>18,5</b>
<b>PENNETTE DELLA NONNA</b> <sup>A,C,G,4,5</sup> Kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen, Champignons, Rucola und Parmesankäse in Sahne-Sauce <i>Pennettewith beef fillet tips, mushrooms, parmesan and arugula</i>	<b>18,5</b>

---



---

# FLEISCH

Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

<b>RINDERFILET VOM GRILL</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>32,5</b>
<b>RINDERFILET VOM GRILL GESCHNITTEN</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 peperoncini</i>	<b>34,5</b>
<b>MARE E MONTI</b> <sup>L,G</sup> Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce und Black Tiger Großgarnelen mit grüner Pfeffersauce <i>Grilled Argentinian beef fillet with redwine-sauce and Prawns with green-pepper-sauce</i>	<b>36,5</b>
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> <sup>A,G,O,L</sup> Kalbsfilet in Parmaschinken Mantel auf Weißwein-Butter-Salbeisauce <i>grilled veal fillet with parma ham in butter-wine-sage sauce</i>	<b>26,5</b>
<b>MILCHKALBSFILET IN GRÜNER PFEFFER SAUCE</b> <sup>G,L,4,5</sup> Kalbsfilet vom Grill in Grüner-Pfeffer-Sauce <i>grilled veal fillet with green-pepper-sauce</i>	<b>24,5</b>
<b>FRANZÖSISCHE MAISHÄHNCHENBRUST</b> <sup>G,L,4,5</sup> Maishähnchenbrust vom Grill Grüner-Pfeffer-Sauce <i>frensh corn chicken breast from the grill on green-pepper-sauce</i>	<b>22,5</b>
<b>RINDERFILET MIT TRÜFFELKRUSTE</b> <sup>G,L,4,5</sup> Argentinisches Rinderfilet mit Trüffelkruste auf Rotwein-Trüffelsauce <i>grilled argentinian beef with truffle crust in redwine-truffle-sauce</i>	<b>38,5</b>
<b>CHATEAUBRIAND ( Black Angus )</b> AB ZWEI PERSONEN <sup>G,L</sup>	<b>p.P 38,5</b>

WIRD TRANCHIERT, MIT HEIßER BUTTER ÜBERGOSSEN,  
MIT MEERSALZ AUS ZYPERN VERFEINERT UND MIT  
STEINPILZEN SERVIERT

- Rotweinsauce
  - Trüffelsauce
  - Pfeffersauce
-



---

## FISCH

Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

<b>LUPO DI MARE FILET VOM GRILL</b> <sup>D,G,L</sup>	<b>24,5</b>
mit Knoblauch, Peperonci, Datteltomaten aus Sizilien, Olivenöl und Thymian <i>Grilled sea bass fillet with date tomatos, olivoil, peperoncini, garlic and thyme</i>	
<b>ZANDERFILET VOM GRILL</b> <sup>D,G,L,H</sup>	<b>23,5</b>
mit Mandeln in Butter-Salbei-Sauce <i>Grilled pike perch fillet with roasted almonds on butter-sage-sauce</i>	
<b>LACHSFILET VOM GRILL</b> <sup>D,G,J,L</sup>	<b>24,5</b>
mit Äpfeln in Pommery-Senf-Sauce <i>grilled salmon fillet with apple in pomery-mustard-sauce</i>	
<b>GROSSGARNELEN PEPPE VERDE</b> <sup>D,G,J,L</sup>	<b>29,5</b>
vom Grill mit Grüner-Pfeffer-Sauce <i>grilled prawns with green-pepper-sauce</i>	
<b>GROSSGARNELEN VOM GRILL</b> <sup>B,L</sup>	<b>28,5</b>
mit Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperoncini in Olivenöl <i>grilled prawns with tomatoes, garlic, peperoncini on olive oil</i>	

## SALAT

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

<b>SALAT MIT RINDERFILET</b> <sup>,G</sup>	<b>16,5</b>
Datteltomaten aus Sizilien, Zwiebeln und Parmesankäse <i>Salad with beef filet slices, date tomatos, onions and parmesan cheese</i>	
<b>SALAT MIT GROSSGARNELEN</b> <sup>D,G</sup>	<b>16,5</b>
Datteltomaten aus Sizilien, Zwiebeln und Peperoncini <i>Salad with tprawns, date tomatos, onions and peperoncini</i>	
<b>SALAT MIT FRANZÖSISCHER MAISHÄHNCHENBRUST</b> <sup>G</sup>	<b>15,5</b>
Champignons, Datteltomaten aus Sizilien, Zwiebeln, und Parmesankäse <i>Salad with frensh corn- chicken breast, porcini, date tomatos, mushrooms onions, peperoncini and Parmesan</i>	
<b>RUCOLA SALAT</b> <sup>G</sup>	<b>9,50</b>
mit Datteltomaten aus Sizilien und Parmesankäse <i>Arugula salad with date tomatoes and Parmesan cheese</i>	

---



# 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  
SCHWEPPE'S BITTER LEMON<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
SCHWEPPE'S GINGER BEER<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
SCHWEPPE'S WILD BERRY<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
SCHWEPPE'S GINGER ALE<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
SCHWEPPE'S 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> – 5,50

## 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, ORANGENSALTE<sup>1,2,5,6,7,15</sup>  
9,90

# 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 ROSE<sup>12</sup> FL. 0,75L– 155  
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE<sup>12</sup> FL. 0,75L– 149  
DOM PERIGNON<sup>12</sup> FL. 0,75L– 390

### 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, Chasheknuss, 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 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.