

EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

**DUETT VON CALAMARETTI UND GARNELEN
MIT KNOBLAUCH, PEPERONCINI, KRÄUTERN UND KALT GEPRESSTEM OLIVENÖL**
Calamaretti an prawns with garlic, chili peppers, herbs an cold-pressed olive oil ^{A,L,C,G,D} 17,9

KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN
Pumpkin creme soup with pumpkin seeds ^{A,L,C,G,D} 8,9

RINDERFILET CARPACCIO MIT GEBRATENEN STEINPILZEN
beef carpaccio with fried porcini arucola and parmesan ^{A,C,G} 17,9

NUDELGERICHTE

SPINAT TAGLIATELLE MIT LAMMKOTELETTES, STEINPILZEN UND PARMESAN
spinach tagliatelle with lambchop and porcini and parmesan cheese ^{G,H,A} 19,5

SCHWARZE TAGLIOLINI MIT SEETEUFEL UND LACHS IN WEISSWEIN-KRÄUTER-SAUCE
black tagliolini with monkfish and salmon fillet in wine-herb-sauce ^{A,L,C,G,D} 18,5

**TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN
TRÜFFEL-SAHNE SAUCE**
tagliolini with truffle and parmesan on truffle-cream-sauce ^{A,C,G} 22,5
-Auf Wunsch mit Rinderfiletspitzen / with beef slices 28,5

**TORTELLACCI GEFÜLLT MIT KÜRBIS UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN
IN WEISSWEIN-KRÄUTER-SAUCE**
Tortellacci filled with pumpkin and roasted pumpkin seeds in a white-wine-herb-sauce ^{A,C,G} 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 ^{D,L,G,A} 29,5

SEETEUFELFILET VOM GRILL MIT STEINPILZEN AUF WEISSWEIN-KRÄUTER-SAUCE
grilled monkfish fillet with porcini in white-wine-herb-sauce ^{L,G,A} 29,9

LACHSFILET VOM GRILL MIT KÜRBIS-CREME-SAUCE UND GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN
grilled salmon fillet with pumpkin cream sauce an roasted pumpkin seeds ^{L,G,A} 26,9

FLEISCHGERICHTE M. BEILAGE

RINDERFILET VOM GRILL MIT GEBRATENEN STEINPILZEN
grilled beef fillet with sauteed porcini ^{G,L,A} 38,5

LAMMKOTELETTES MIT KNOBLAUCH, PEPERONCINI UND KRÄUTER
grilled lambchop with garlic, chili peppers, herbs an olive oil ^{G,L,A} 29,5



APERITIF

PROSECCO¹²
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE
GLAS 0,1L– 7,90

PROSECCO ROSE¹²
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE
ROSE
GLAS 0,1L– 8,5

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. – 9,5
Fl. – 28,5

Offener Rosewein

ROSATO BARDOLINO
(FRIAUL)¹²
Glas 0,2 L. – 7,9

ROSA DEI FRATI
Ca dei Frati¹²
Glas 0,2 L. – 12,9
Fl. – 36,5

Offener Rotwein

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

Primitivo (APULIEN)¹²
0,2 L. – 9,9



VORSPEISE

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

SUPPE

TOMATENSUPPE ^{G,4,5} Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum <i>Tomato cream soup with cream and basil</i>	5,9
MINISTRONE ^{I,O} italienische Gemüsesuppe <i>Italian vegetable soup</i>	7,5
FISCHSUPPE NACH ART DES HAUSES ^{A,B,D,N} <i>Fish soup home style</i>	14,5



NUDELN

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{A,C,G} Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini <i>Spaghetti with garlic, olive oil and peperoncini</i>	13,5
PENNETTE ARRABIATA ^{A,C,G,4,5} Kurze Nudeln mit Knoblauch und Zwiebeln in scharfer Datteltomatensauce <i>Short noodles with garlic and onions in spicy tomato sauce</i>	13,5
PENNETTE MIT FRANZÖSISCHER MAISHÄHNCHENBRUST ^{A,C,G,O,4,5} Kurze Nudeln mit Maishähnchenbrust in leichter Sahnesauce <i>Short pasta with french corn-chicken breast in cream sauce</i>	15,5
SPAGHETTI BOLOGNESE ^{A,C,G,D,L} Spaghetti mit 100 % Rinderbolognese <i>spaghetti with 100% beef bolognese</i>	14,9
TAGLIOLINI MIT LACHS ^{A,C,G,4,5} Flache Bandnudeln mit Lachs, Zucchini in Weißweinsauce <i>Tagliolini pasta with salmon, garlic, zucchini in in whitewine-sauce</i>	16,5
GNOCCHI GONDOLA ^{A,C,G} Gnocchi mit sardischem Schafskäse und Basilikum in Tomatensauce <i>Gnocchi with sardinian sheep cheese and basil in tomato-sauce</i>	13,9
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 pepperoni, dried tomatoes and prawns</i>	18,5
PENNETTE DELLA NONNA ^{A,C,G,4,5} Kurze Nudeln mit Rinderfiletspitzen, Champignons, Rucola und Parmesankäse in Sahne-Sauce <i>Pennettewith beef fillet tips, mushrooms, parmesan and arugula</i>	18,5



FLEISCH

Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

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

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

- Rotweinsauce
 - Trüffelsauce
 - Pfeffersauce
-



FISCH

Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

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

SALAT

mit hausgemachtem Dressing ^{C,D,G,J}

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



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 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} – 5,50

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, ORANGENSALTE^{1,2,5,6,7,15}
9,90

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² FL. 0,75L– 98
MOËT & CHANDON-ROSE¹² FL. 0,75L– 130
MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL¹² FL. 0,75L– 149
RUINART ROSE¹² FL. 0,75L– 155
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE¹² FL. 0,75L– 149
DOM PERIGNON¹² 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 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.