

WOCHENKARTE

Vorspeisen

JAKOBSMUSCHELN UND STEINPILZE AUF TRÜFFELSAUCE 18,90
scallops and porcini mushrooms in truffle sauce^{N,G}

GEBRATENE STEINPILZE MIT PARMESANKÄSE AUF RUCOLASALAT 15,50
fried porcini mushrooms with parmesan cheese on arugula salad^G

CALAMARETTI UND GARNELEN
AUS DER PFANNE MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND CHILI 17,50
pan-fried calamari and prawns with garlic, herbs and chili^{N,B}

Nudeln

SCHWARZE BANDNUDELN MIT SEETEUFEL,
LACHS UND GRÜNEM SPARGEL IN KRÄUTERSAUCE 18,50
black pasta, monkfish, salmon, green asparagus, herb sauce^{A,G,C,L,D}

PENNE MIT LAMM, SARDISCHEN PECORINO UND STEINPILZE 17,90
penne with lamb, sardinian pecorino and porcini mushrooms^{A,G,C}

GNOCCHI GEFÜLLT MIT STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE 17,50
gnocchi filled with porcini mushrooms in truffle sauce^{A,G,C}

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE 23,50
tagliolini with truffle and parmesan in a truffle cream sauce^{A,G,C}

PENNE MIT KALBSLEBER, RUCOLA UND PARMESAN IN BUTTERSOUCE 16,50
penne with calf's liver, arugula and parmesan in butter sauce^{G,C,A}

Fleischgerichte mit Beilage

TRIOLOGIE:
LAMMFILET, MAISHÄHNCHENBRUST
UND KALBSFILET AUF DREI VERSCHIEDENEN SAUCEN 29,50
lamb fillet, corn-fed chicken and veal fillet with three different sauces^{G,L,J}

LAMMFILET VOM GRILL MIT HONIG, ROSMARIN UND WALNÜSSEN 27,50
grilled lamb fillet with honey, rosemary and walnuts^{G,L,J}

KALBSLEBER IN BUTTER GEBRATEN MIT BUTTER-SALBEI-SAUCE 23,90
calf's liver fried in butter, in a buttery sage sauce^{G,L}

Fischgerichte mit Beilage

FISCHPFANNE:
VERSCHIEDENE FISCHFILETS MIT GARNELEN IN WEIN-KRÄUTER-SAUCE 27,90
fish pan with prawns in wine herb sauce^{D,B,L,G}

SEETEUFELFILET VOM GRILL MIT
KAPERN, OLIVEN, KNOBLAUCH UND PETERSILIE IN WEIßWEINSAUCE 28,50
grilled monkfish fillet with capers, olives, garlic and parsley in a white wine sauce^{D,B,L,G}

APERITIF

PROSECCO¹²

GLAS – 6,90

PROSECCO ROSE¹²

GLAS – 6,90

Alkoholfreier Aperitif

MARTINI VIBRANTE & GINGER

MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER

MARTINI FLORALE,
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA, EIS,
MINZE, ORANGE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE

SAN BITTER, ORANGENSAFT, EIS,
MINZE, ORANGE

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

HUGO ALKOHOLFREI

HOLUNDER, GINGERALLE,
LIMETENSAFT, EIS, MINZE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

Aperitif

GONDOLA SPRITZ

APEROL, HOLUNDER, SODA, EIS,
MINZE, ORANGE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ

MARTINI FIERO, PROSECCO,
RHABARBER, SODA, EIS, MINZE,
ORANGE

GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI BIANCO & WILD BERRY

MARTINI BIANCO, WILD BERRY, EIS,
MINZE, ORANGE

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE

GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

Offene Weine

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO¹²

Glas 0,2L - 6,50

1/2L - 16,90

ROERO ARNEIS¹²

Glas 0,2L - 9,50

Fl. 0,75L - 29,50

SAUVIGNON BLANC¹²

Glas 0,2L - 10,50

Fl. 0,75L - 32,50

ROSEWEIN

ROSÈ¹²

Glas 0,2L. – 6,50

1/2L - 16,90

ALIE ROSÉ¹²

Glas 0,2L.–12,50

Flasche 0,75L.–37,50

CA DI FRATI ROSÉ¹²

Glas 0,2L.–13,50

Flasche 0,75L.–39,50

ROTWEIN

PRIMITIVO¹²

Glas 0,2L. – 7,50

1/2L - 16,90

NERO D'AVOLA¹²

Glas 0,2L. – 6,50

1/2L - 16,90

SYRAH PAXMENIS¹²

Glas 0,2L - 14,50

Fl. 0,75L - 42,50

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE VOM GRILL^{G,H}

mit gerösteten Mandeln und Ananas auf Feigen-Erdbeer-Sauce

grilled goat cheese with roasted almonds and pineapple on fig and strawberry sauce

13,90

ROTE-BEETE-CARPACCIO^{G,H}

mit sardischem Pecorino, Rucola und gerösteten Walnüssen

with Sardinian sheep's cheese, rucola and toasted walnuts

13,50

VITELLO TONNATO^{C,G,D}

zart rosa gebratenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern

thinly sliced veal with delicate tuna cream and capers

16,50

RINDER-CARPACCIO^G

vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Zitronen-Olivenöl

beef carpaccio with shaved Parmesan and lemon-infused olive oil

17,50

BURRATA^G

mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Olivenöl

burrata with cherry tomatoes, fresh basil and olive oil

13,90

SUPPE

TOMATENCREMESUPPE^G

mit einem Hauch Sahne und frischem Basilikum

tomato cream soup with a touch of cream and fresh basil

7,90

MINISTRONE^{O,I}

traditionelle italienische Gemüsesuppe

traditional Italian vegetable soup

7,90

NUDELN

SPAGHETTI AGLIO E OLIO^{A,G}

Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl und Chili

spaghetti with garlic, cherry tomatoes, olive oil and chili

13,90

PENNE MIT MAISHÄHNCHENBRUST^{A,G}

Penne mit Maishähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce

penne with corn-fed chicken breast and mushrooms in a tomato cream sauce

16,50

BANDNUDELN BOLOGNESE^{A,G,I}

Bandnudeln mit hausgemachtem Ragù aus Kalbs- und Rinderfilet

tagliatelle with homemade ragù made from veal and beef fillet

16,90

BANDNUDELN MIT LACHS^{A,G,D,L}

Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in einer cremigen Weißweinsauce

tagliatelle with salmon and zucchini in a creamy white wine sauce

17,50

PENNE DELLA NONNA^{A,G,O}

Penne mit Rinderfiletspitzen und Champignons in feiner Sahnesauce

penne with beef fillet tips and mushrooms in a creamy sauce

18,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN^{A,G,B}

Spaghetti mit Garnelen, Knoblauch, getrockneten Tomaten, Chili in Olivenöl

spaghetti with shrimp, garlic, chili and sun-dried tomatoes, tomatoes in olive oil

17,50

PENNE ARRABBIATA^{A,G}

Penne mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce

penne with garlic in spicy tomato sauce

13,90

FLEISCH MIT BEILAGE

MAISHÄHNCHENBRUST IN PFEFFER SAUCE^{G,L,J}

Maishähnchenbrust vom Grill auf Grüner Pfeffersauce mit gemischtem Salat

grilled corn-fed chicken breast with green pepper sauce and mixed salad

24,90

RINDERFILET VOM GRILL^{G,L}

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone

argentinian grilled beef fillet with herb butter and lemon

36,50

TAGLIATA^{L,G}

Argentinisches Rinderfilet, nach sizilianischer Art

sliced argentinian beef fillet with parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme

36,50

MARE E MONTI^{L,G,B}

Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce

und Großgarnelen in Grüner Pfeffersauce

argentinian beef fillet in red wine sauce and prawns in a green pepper sauce

36,50

KALBSFILET IN PFEFFER SAUCE^{G,L}

Kalbsfilet vom Grill mit cremiger Grüner Pfeffersauce

grilled veal fillet with creamy green pepper sauce

29,90

RINDERFILET MIT TRÜFFELKRUSTE^{L,G,A}

Argentinisches Rinderfilet mit Trüffelkruste und Steinpilzen

auf Rotwein-Trüffel-Sauce

argentinean beef fillet with truffle crust and porcini on red wine truffle sauce

38,50

CHATEAUBRION

ab 2 Personen

Das edelste Mittelstück vom Rinderfilet,
serviert mit Steinpilzen, Butter und Sauce Hollandaise.

Am Tisch flambiert und tranchiert.

ca. 250 Gr. pro Person

46,50 pro Person

FISCH MIT BEILAGE

LUPO DI MARE FILET^{D,L}

Lupo di Mare Filet mit Trüffelkruste und Steinpilzen auf Trüffelsauce

lupo di mare fillet with truffle crust and porcini mushrooms on truffle sauce

26,90

ZANDERFILET IN BUTTER-SALBEI-SAUCE^{D,G,L,H}

Gegrilltes Zanderfilet mit gerösteten Mandeln in Butter-Salbei-Sauce

grilled zander fillet with almonds in a delicate butter and sage sauce

24,50

LACHSFILET IN POMMERY-SENF-SAUCE^{D,G,J,L}

Gegrilltes Lachsfilet mit Apfelstücken in Pommery-Senf-Sauce

grilled salmon fillet served with apples in a creamy pommery mustard sauce

25,50

SCAMPI LIVORNESE MIT SPAGHETTI^{B,G,J,L}

Großgarnelen in Livornesesauce mit Spaghetti

grilled scampi in livornese sauce with spaghetti

28,90

SALAT MIT DRESSING

RUCOLASALAT MIT RINDERFILET^{G,J}

Rinderfiletmedaillons mit Kirschtomaten und Parmesan auf Rucolasalat

grilled beef medallions with cherry tomatoes and Parmesan on rucola salad

19,50

SALAT MIT LACHS UND GARNELEN^{B,D,G,J}

Garnelen und Lachs auf Salat mit Kirschtomaten, Parmesan, Zwiebeln und Chili

grilled prawns and salmon on salad with tomatoes, onions, parmesan and chili

18,50

SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST^{G,J}

Salat mit zart gegrillter Maishähnchenbrust, Champignons,

Kirschtomaten, Zwiebeln, Chili und Parmesankäse

salad with corn-fed chicken breast, mushrooms, tomatoes, onions, chili, and parmesan

16,50

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
BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
TONIC WATER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50

SAN PELEGRINO FL. 0,75 L. – 7,50
ACQUA PANNA FL. 0,75 L. – 7,50

COLA^{1,2,5,15} Flasche 0,2 L. – 3,50
COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} Flasche 0,2 L. – 3,50

BIER

VELTINS VOM FASS^A 0,4 L. – 4,50
WEIZENBIER^A 0,5 L. – 5,90
ALKOHOLFREIES BIER^A 0,33 L. – 4,50

KAFFE

ESPRESSO² – 2,80
AMERICANO² – 3,50
CAPPUCCINO^{2,G} – 3,90
LATTE MACCHIATO^{2,G} – 4,90

ESPRESSO MARTINI

A,C,H,G,I

alkoholhaltiger Cocktail
aus Wodka, Espresso, Kaffeelikör
9,50

CHAMPAGNER

FL. MOËT & CHANDON¹² FL. 0,2L– 39
FL. MOËT & CHANDON¹² FL. 0,75L– 98
FL. MOËT & CHANDON-ROSE¹² FL. 0,75L– 130
FL. MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL¹² FL. 0,75L– 149
FL. RUINART ROSE¹² FL. 0,75L– 155
FL. MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE¹² FL. 0,75L– 149

KINDERKARTE

SCHNITZEL VOM KALBSFILET
16,50
KURZE NUDELN IN BOLOGNESE
7,50
KURZE NUDELN IN TOMATENSAUCE
7,50

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, Cashewnuss, 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 in Euro inkl. 19% MwSt