

# APERITIF / ERFRISCHUNG

## PROSECCO<sup>12</sup>

GLAS – 6,90

## PROSECCO ROSE<sup>12</sup>

GLAS – 6,90

### Alkoholfreier Aperitif

#### MARTINI VIBRANTE & GINGER

MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,  
EIS, MINZE, ORANGE

GLAS – 7,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

#### MARTINI FLORALE & HOLUNDER

MARTINI FLORALE,  
HOLUNDERLIMONADE, SODA, EIS,  
MINZE, ORANGE

GLAS – 7,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

#### SAN BITTER ORANGE

SAN BITTER, ORANGENSAFT, EIS,  
MINZE, ORANGE

GLAS – 8,50<sup>2,5,6,7,15</sup>

#### HUGO ALKOHOLFREI

HOLUNDER, ZITRONENLIMONADE,  
ZITRONE, EIS, MINZE

GLAS – 7,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

### Aperitif

#### GONDOLA SPRITZ

APEROL, HOLUNDER, SODA, EIS,  
MINZE, ORANGE

GLAS – 7,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

#### MARTINI RHABARBER SPRITZ

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

GLAS – 8,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

#### MARTINI BIANCO & WILD BERRY

MARTINI BIANCO, WILD BERRY, EIS,  
MINZE, ORANGE

GLAS – 8,50<sup>2,5,6,7,15</sup>

#### APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE

GLAS – 8,90<sup>2,5,6,7,15</sup>

### Alkoholfreie Cocktails

#### RHABARBER GIN

TANKQERAY JIN, RHABARBER, EIS,  
ORNGE, MINZE

GLAS – 8,90<sup>2,5,6,12</sup>

#### HOLUNDER GIN

TANKQERAY JIN, HOLUNDER, EIS,  
ORNGE, MINZE

GLAS – 8,90<sup>2,5,6,12</sup>

#### TONIC GIN

GORDON'S, TONIC,  
EIS, ORNGE, MINZE

GLAS – 8,50<sup>2,5,6,12</sup>

#### ALKOHOLFREIE WEINSCHORLE

WEIßWEIN, SODA, EIS, ZITRONE

GLAS – 6,50<sup>2,5,6,12</sup>

### Cocteils

#### SARTI SPRITZ

SARTI, PROSECCO EIS, ORNGE, MINZE

GLAS – 9,90<sup>2,5,6,12</sup>

#### ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO, WODKA, KAFFEELIKÖR

GLAS – 9,50<sup>2,5,6,12</sup>

#### LIMONELLO HOLUNDER

LIMONCELLO, HOLUNDERLIMONADE,  
EIS, ORNGE, MINZE

GLAS – 8,50<sup>2,5,6,12</sup>

#### GORDONS PINK

GORDONS PINK, WILD BERRY,  
EIS, ORNGE, MINZE.

GLAS – 8,90<sup>2,5,6,12</sup>

# VORSPEISEN

## ZIEGENKÄSE VOM GRILL<sup>G,H</sup>

mit gerösteten Mandeln und Ananas auf Feigen-Erdbeer-Sauce

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

12,90

## ROTE-BEETE-CARPACCIO<sup>G,H</sup>

mit sardischem Pecorino, Rucola und gerösteten Walnüssen

with Sardinian sheep's cheese, rucola and toasted walnuts

12,50

## VITELLO TONNATO<sup>C,G,D</sup>

zart rosa gebratenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern

thinly sliced veal with delicate tuna cream and capers

15,50

## RINDER-CARPACCIO<sup>G</sup>

vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Zitronen-Olivenöl

beef carpaccio with shaved Parmesan and lemon-infused olive oil

16,50

## BURRATA<sup>G</sup>

mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Olivenöl

burrata with cherry tomatoes, fresh basil and olive oil

13,90

# SUPPE

## TOMATENCREMESUPPE<sup>G</sup>

mit einem Hauch Sahne und frischem Basilikum

tomato cream soup with a touch of cream and fresh basil

6,90

## MINISTRONE<sup>O,I</sup>

traditionelle italienische Gemüsesuppe

traditional Italian vegetable soup

6,90

# NUDELN

## SPAGHETTI AGLIO E OLIO<sup>A,G</sup>

Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl und Chili

spaghetti with garlic, cherry tomatoes, olive oil and chili

13,90

## PENNE MIT MAISHÄHNCHENBRUST<sup>A,G</sup>

Penne mit Maishähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce

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

17,50

## BANDNUDELN BOLOGNESE<sup>A,G,I</sup>

Bandnudeln mit hausgemachtem Ragù aus Kalbs- und Rinderfilet

tagliatelle with homemade ragù made from veal and beef fillet

17,90

## BANDNUDELN MIT LACHS<sup>A,G,D,L</sup>

Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in einer cremigen Weißweinsauce

tagliatelle with salmon and zucchini in a creamy white wine sauce

18,50

## PENNE DELLA NONNA<sup>A,G,O</sup>

Penne mit Rinderfiletspitzen und Champignons in feiner Sahnesauce

penne with beef fillet tips and mushrooms in a creamy sauce

19,50

## SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN<sup>A,G,B</sup>

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

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

18,50

## PENNE ARRABBIATA<sup>A,G</sup>

Penne mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce

penne with garlic in spicy tomato sauce

14,90

# FLEISCH MIT BEILAGE

## MAISHÄHNCHENBRUST IN PFEFFER SAUCE<sup>G,L,J</sup>

Maishähnchenbrust vom Grill auf Grüner Pfeffersauce mit gemischtem Salat

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

23,90

## RINDERFILET VOM GRILL<sup>G,L</sup>

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone

argentinian grilled beef fillet with herb butter and lemon

29,50

## TAGLIATA<sup>L,G</sup>

Argentinisches Rinderfilet, nach sizilianischer Art

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

31,50

## MARE E MONTI<sup>L,G,B</sup>

Argentinisches Rinderfilet mit Rotweinsauce

und Großgarnelen in Grüner Pfeffersauce

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

33,50

## KALBSFILET IN PFEFFER SAUCE<sup>G,L</sup>

Kalbsfilet vom Grill mit cremiger Grüner Pfeffersauce

grilled veal fillet with creamy green pepper sauce

27,90

## RINDERFILET MIT TRÜFFELKRUSTE<sup>L,G,A</sup>

Argentinisches Rinderfilet mit Trüffelkruste und Steinpilzen

auf Rotwein-Trüffel-Sauce

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

34,50

## 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

39,50 pro Person

# FISCH MIT BEILAGE

## LUPO DI MARE FILET<sup>D,L</sup>

Lupo di Mare Filet mit Trüffelkruste und Steinpilzen auf Trüffelsauce

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

25,90

## ZANDERFILET IN BUTTER-SALBEI-SAUCE<sup>D,G,L,H</sup>

Gegrilltes Zanderfilet mit gerösteten Mandeln in Butter-Salbei-Sauce

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

23,50

## LACHSFILET IN POMMERY-SENF-SAUCE<sup>D,G,J,L</sup>

Gegrilltes Lachsfilet mit Apfelstücken in Pommery-Senf-Sauce

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

23,50

## SCAMPI LIVORNESE MIT SPAGHETTI<sup>B,G,J,L</sup>

Großgarnelen in Livornesesauce mit Spaghetti

grilled scampi in livornese sauce with spaghetti

27,90

# SALAT MIT DRESSING

## RUCOLASALAT MIT RINDERFILET<sup>G,J</sup>

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<sup>B,D,G,J</sup>

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<sup>G,J</sup>

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<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  
BITTER LEMON<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
GINGER BEER<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
GINGER ALE<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50  
TONIC WATER<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50

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

COLA<sup>1,2,5,15</sup> Flasche 0,2 L. – 3,50  
COLA ZERO<sup>1,2,5,6,7,15</sup> Flasche 0,2 L. – 3,50

## BIER

VELTINS VOM FASS<sup>A</sup> 0,4 L. – 4,50  
WEIZENBIER<sup>A</sup> 0,5 L. – 5,90  
ALKOHOLFREIES BIER<sup>A</sup> 0,33 L. – 4,50

## KAFFE

ESPRESSO<sup>2</sup> – 2,80  
AMERICANO<sup>2</sup> – 3,50  
CAPPUCCINO<sup>2,G</sup> – 3,90  
LATTE MACCHIATO<sup>2,G</sup> – 4,90

## ESPRESSO MARTINI

A,C,H,G,I

alkoholhaltiger Cocktail  
aus Wodka, Espresso, Kaffeelikör  
9,50

## CHAMPAGNER

FL. MOËT & CHANDON<sup>12</sup> FL. 0,2L– 39  
FL. MOËT & CHANDON<sup>12</sup> FL. 0,75L– 98  
FL. MOËT & CHANDON-ROSE<sup>12</sup> FL. 0,75L– 130  
FL. MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL<sup>12</sup> FL. 0,75L– 149  
FL. RUINART ROSE<sup>12</sup> FL. 0,75L– 155  
FL. MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE<sup>12</sup> 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

## Offene Weine / Flaschenweine

### WEISSWEIN

#### PINOT GRIGIO<sup>12</sup>

Glas 0,2L - 6,50  
1/2L - 16,90

#### SAUVIGNON BLANC<sup>12</sup>

Glas 0,2L - 10,50  
Fl. 0,75L - 32,50

### ROSEWEIN

#### ROSÈ<sup>12</sup>

Glas 0,2L. - 6,50  
1/2L - 16,90

### ROTWEIN

#### PRIMITIVO<sup>12</sup>

Glas 0,2L. - 7,50  
1/2L - 16,90

#### NERO D'AVOLA<sup>12</sup>

Glas 0,2L. - 6,50  
1/2L - 16,90

#### PRIMITIVO CHIAVE D'ORO<sup>12</sup>

Fl. 0,75L - 27,50<sup>12</sup>



#### CABERNET SAUVIGNON BOUEF NOIR<sup>12</sup>

Fl. 0,75L - 34,90<sup>12</sup>



#### NEGROAMARO CHIAVE D'ORO<sup>12</sup>

Fl. 0,75L - 28,50



#### PINOT GRIGIO AMICI<sup>12</sup>

Fl. 0,75L - 25,90



#### CHARDONNAY TENUTA CARRETTA<sup>12</sup>

Fl. 0,75L - 28,50



#### TREBIANO CITARA ABRUZZO<sup>12</sup>

Fl. 0,75L - 27,50



#### ROERO ARNEIS CERAJA<sup>12</sup>

Glas 0,2L - 9,50  
Fl. 0,75L - 29,50



#### CA DI FRATI ROSÈ<sup>12</sup>

Glas 0,2L - 13,50  
Fl. 0,75L - 39,50



#### SAUVIGNON SAN MARZADRO<sup>12</sup>

Fl. 0,75L - 28,50



### ALKOHOLFREIER WEISSWEIN PINOT GRIGIO<sup>12</sup>

Glas 0,2L - 7,90  
1/2L - 19,90

### ALKOHOLFREIER ROTWEIN CABERNET SAUVIGNON<sup>12</sup>

Glas 0,2L - 7,90  
1/2L - 19,90