

APERITIF / ERFRISCHUNG

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,
HOLUNDERLIMONADE, 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, ZITRONENLIMONADE,
ZITRONE, 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}

Alkoholfreie Cocktails

RHABARBER GIN

TANKQERAY JIN, RHABARBER, EIS,
ORNGE, MINZE

GLAS – 8,90^{2,5,6,12}

HOLUNDER GIN

TANKQERAY JIN, HOLUNDER, EIS,
ORNGE, MINZE

GLAS – 8,90^{2,5,6,12}

TONIC GIN

GORDON'S, TONIC,
EIS, ORNGE, MINZE

GLAS – 8,50^{2,5,6,12}

ALKOHOLFREIE WEINSCHORLE

WEIßWEIN, SODA, EIS, ZITRONE

GLAS – 6,50^{2,5,6,12}

Cocteils

SARTI SPRITZ

SARTI, PROSECCO EIS, ORNGE, MINZE

GLAS – 9,90^{2,5,6,12}

ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO, WODKA, KAFFEELIKÖR

GLAS – 9,50^{2,5,6,12}

LIMONELLO HOLUNDER

LIMONCELLO, HOLUNDERLIMONADE,
EIS, ORNGE, MINZE

GLAS – 8,50^{2,5,6,12}

GORDONS PINK

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

GLAS – 8,90^{2,5,6,12}

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

12,90

VITELLO TONNATO^{C,G,D}

zart rosa gebratenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern

thinly sliced veal with delicate tuna cream and capers

15,90

RINDER-CARPACCIO^G

vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Zitronen-Olivenöl

beef carpaccio with shaved Parmesan and lemon-infused olive oil

16,90

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

6,90

MINISTRONE^{O,I}

traditionelle italienische Gemüsesuppe

traditional Italian vegetable soup

6,90



NUDELN

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

17,90

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE

tagliolini with truffle and parmesan in a truffle cream sauce^{A,G,C} 23,50

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

Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Weißwein-Tomaten-Sauce

tagliatelle with salmon and zucchini in a creamy white wine sauce

18,50

PENNE DELLA NONNA^{A,G,O}

Penne mit Rinderfiletspitzen und Champignons in Sahnesauce

penne with beef fillet tips and mushrooms in a creamy sauce

19,50

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

18,50

PENNE ARRABBIATA^{A,G}

Penne mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce

penne with garlic in spicy tomato sauce

14,50



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

23,90

RINDERFILET VOM GRILL^{G,L}

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone

argentinian grilled beef fillet with herb butter and lemon

29,50

TAGLIATA^{L,G}

Argentinisches Rinderfilet, nach sizilianischer Art

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

31,50

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

33,50

KALBSFILET IN PFEFFER SAUCE^{G,L}

Kalbsfilet vom Grill mit cremiger Grüner Pfeffersauce

grilled veal fillet with creamy green pepper sauce

28,90

RINDERFILET IN ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE^{L,G,A}

Argentinisches Rinderfilet auf Rotwein-Trüffel-Sauce

argentinean beef fillet on red wine truffle sauce

32,50

CHATEAUBRION

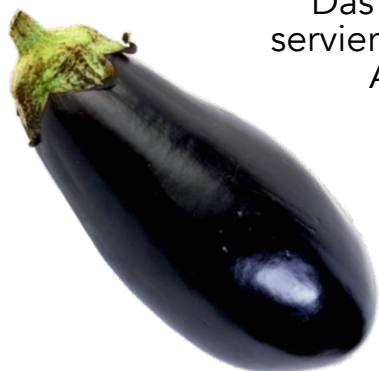
ab 2 Personen

Das edelste Mittelstück vom Rinderfilet,
serviert mit, Trüffelsauce und Rotweinsauce

Am Tisch flambiert und tranchiert.

ca. 220 Gr. pro Person

34,50 pro Person



FISCH MIT BEILAGE



LUPO DI MARE FILET^{D,L}

Lupo di Mare Filet auf Trüffelsauce

lupo di mare fillet on truffle sauce

25,90

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

23,50

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

24,50

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

Großgarnelen vom Grill in Livornesesauce mit Spaghetti

grilled scampi in livornese sauce with spaghetti

27,90

SALAT MIT DRESSING



SALAT MIT RINDERFILET^{G,J}

Rinderfiletmedaillons mit Kirschtomaten und Parmesan auf Salat

grilled beef medallions with cherry tomatoes and Parmesan on rucola salat

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 Eiererzeugnisse 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

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO¹² Glas 0,2L - 6,50 — 1/2L - 16,90

SAUVIGNON BLANC¹² Glas 0,2L - 8,50 — Fl. 0,75L - 29,50

PINOT GRIGIO AMICI¹² Glas 0,2L - 6,90 — Fl. 0,75L - 24,50

GAVI DI GAVI¹² Glas 0,2L - 7,90 — Fl. 0,75L - 28,50

VERMENTINO¹² Glas 0,2L - 8,50 — Fl. 0,75L - 29,50

ROTWEIN

PRIMITIVO¹² Glas 0,2L. - 6,90 — 1/2L - 17,90

NERO D'AVOLA¹² Glas 0,2L. - 6,50 — 1/2L - 16,90

PRIMITIVO CHIAVE D'ORO¹² Glas 0,2L - 7,70 — Fl. 0,75L - 27,50

NEGROAMARO CHIAVE D'ORO¹² Glas 0,2L - 7,50 — Fl. 0,75L - 25,50

CABERNET SAUVIGNON BOUEF NOIR¹² Glas 0,2L - 9,50 — Fl. 0,75L - 33,50

ROSEWEIN

ROSÉ¹² Glas 0,2L - 6,50 — 1/2L - 16,90

ROSÉ CA DI FRATI¹² Glas 0,2L - 11,50 — Fl. 0,75L - 39,50

ROSÉ IL LAGHETTO¹² Glas 0,2L - 7,90 — Fl. 0,75L - 28,50

WEIN ALKOHOLFREI

BELLA CLASSY WEIßWEIN¹² Glas 0,2L - 8,50 — Fl. 0,75L - 29,50

BELLA CLASSY ROTWEIN¹² Glas 0,2L - 8,50 — Fl. 0,75L - 29,50

