

APERITIF / ERFRISCHUNG

PROSECCO¹²

GLAS – 6,90

PROSECCO ROSE¹²

GLAS – 6,90

Alkoholfreier Aperitif

MARTINI VIBRANTE & GINGER

MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, ORANGE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER

MARTINI FLORALE,
HOLUNDERLIMONADE, SODA, EIS,
ORANGE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE

SAN BITTER, ORANGENSAFT, EIS,
ORANGE

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

HUGO ALKOHOLFREI

HOLUNDER, ZITRONENLIMONADE,
ZITRONE, EIS

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

Aperitif

GONDOLA SPRITZ

APEROL, HOLUNDER, SODA, EIS,
ORANGE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ

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

GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI BIANCO & WILD BERRY

MARTINI BIANCO, WILD BERRY, EIS,
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

ALKOHOLFREIE RHABARBER GIN

TANQUERAY GIN, RHABARBER, EIS,
ORANGE

GLAS – 8,90^{2,5,6,12}

ALKOHOLFREIE HOLUNDER GIN

TANQUERAY GIN, HOLUNDER, EIS,
ORANGE

GLAS – 8,90^{2,5,6,12}

ALKOHOLFREIE TONIC GIN

GORDON'S, TONIC,
EIS, ORANGE

GLAS – 8,50^{2,5,6,12}

ALKOHOLFREIE APEROL SPRITZ

SODA, EIS, ORANGE

GLAS – 8,50^{2,5,6,12}

Cocktails

SARTI SPRITZ

SARTI, PROSECCO, EIS, ORANGE

GLAS – 9,90^{2,5,6,12}

ESPRESSO MARTINI

ESPRESSO, WODKA, KAFFEELIKÖR

GLAS – 9,50^{2,5,6,12}

LIMONCELLO HOLUNDER

LIMONCELLO, HOLUNDERLIMONADE,
EIS, ORANGE

GLAS – 8,50^{2,5,6,12}

GORDONS PINK

GORDONS PINK, WILD BERRY,
EIS, ORANGE

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 14,90

ROTE-BEETE-CARPACCIO^{G,H}

mit sardischem Pecorino, Rucola und gerösteten Walnüssen

with Sardinian sheep's cheese, rucola and toasted walnuts 13,90

VITELLO TONNATO^{C,G,D}

zart rosa gebratenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern

thinly sliced veal with delicate tuna cream and capers 16,90

RINDER-CARPACCIO^G

vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Zitronen-Olivenöl

beef carpaccio with shaved Parmesan and lemon-infused olive oil 17,90

BURRATA^G

mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Olivenöl

burrata with cherry tomatoes, fresh basil and olive oil 14,90

TRILOGIE^{C,G,D}

Rindercarpaccio, Vitello Tonnato und
Calameretti - Garnelen aus der Pfanne 22,50

NUDELN

PENNE MIT MAISHÄHNCHENBRUST^{A,G}

Penne mit Maishähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce

penne with corn-fed chicken breast and mushrooms in a tomato cream sauce 17,50

BANDNUDELN MIT LACHS, SEETEUFEL UND ZUCCHINI^{A,G,D,L,N}

Bandnudeln mit Lachs, Seeteufel und Zucchini in Weißwein-Kräuter-Sauce

tagliatelle with salmon, monkfish and zucchini in wine herbs sauce 19,90

PENNE DELLA NONNA^{A,G,O}

Penne mit Rinderfiletspitzen und Champignons in Sahnesauce

penne with beef fillet tips and mushrooms in a creamy sauce 19,90

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 19,50

BANDNUDELN BOLOGNESE^{A,G,I}

Bandnudeln mit hausgemachtem Ragù aus Kalbs- und Rinderfilet

tagliatelle with homemade ragù made from veal and beef fillet 18,50

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

FLEISCH MIT BEILAGE

MAISHÄHNCHENBRUST^{G,L,J}

vom Grill auf grüner rosa-Pfeffersauce mit gemischtem Salat

grilled corn-fed chicken breast on green and pink pepper sauce and mixed salad 25,90

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 32,50

MARE E MONTI^{L,G,B}

Argentinisches Rinderfilet auf Rotwein-Trüffel-Sauce
und Großgarnelen in Grüner Pfeffersauce

argentinian beef fillet in red wine-truffle 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 34,50

CHATEAUBRION

ab 2 Personen

Das edelste Mittelstück vom Rinderfilet,
serviert mit Trüffelsauce und Rotweinsauce
Am Tisch flambiert und tranchiert 36,50 pro Person

FISCH MIT BEILAGE

LUPO DI MARE FILET^{D,L}

mit Trüffelkruste und gebratenen Steinpilzen auf Trüffelsauce

lupo di mare fillet with truffle crust on porcini truffle sauce 27,90

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 24,90

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 25,90

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

Großgarnelen vom Grill in Livornesesauce mit Spaghetti

grilled scampi in livornese sauce with spaghetti 29,50

SALAT MIT DRESSING

SALAT MIT RINDERFILET^{G,J}

Rinderfiletmedaillons mit Kirschtomaten und Parmesan auf Rucola-Salat

grilled beef medallions with cherry tomatoes and Parmesan on rucola salat 22,50

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 19,50

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 17,50

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 PELLEGRINO FL. 0,75 L. – 7,50
ACQUA PANNA FL. 0,75 L. – 7,50

BIER

VELTINS VOM FASS^A 0,4 L. – 4,70
WEIZENBIER^A 0,5 L. – 5,90
ALKOHOLFREIES BIER^A 0,33 L. – 4,70

KAFFEE

ESPRESSO² – 2,90
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-ROSÉ¹² FL. 0,75L– 130
FL. MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL¹² FL. 0,75L– 149
FL. RUINART ROSÉ¹² FL. 0,75L– 155

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

WEISSWEIN

VERMENTINO MAREMA TOSCANA BIO¹² 0,2L - 9,90 — Fl. - 31,50

CHARDONNAY VILLA SANTA FLAVIA VENETIEN¹² 0,2L - 6,90

GRILLO BRANCIRORTI SIZILIEN¹² 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50

PINOT GRIGIO VILLA SANTA FLAVIA VENETIEN¹² 0,2L - 6,90

ROTWEIN

PRIMITIVO CENTURIO MINOR APULIEN¹² 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50

SANGIOVESE VILLA SANTA FLAVIA VENETIEN¹² 0,2L - 6,90

NERO D'AVOLA BRANCIRORTI SIZILIEN¹² 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50

ROSEWEIN

ROSÉ VILLA SANTA FLAVIA VENETIEN¹² 0,2L - 6,90

ROSÉ BRANCIRORTI SIZILIEN¹² 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50

WEINE ALKOHOLFREI

PINOT GRIGIO STUDIO ITALIANO¹² 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,90

VINO ROSSO SACCHETTO¹² 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50