APERITIF / ERFRISCHUNG

PROSECCO[12]
GLAS – 6,90

PROSECCO ROSE[12]
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]

Cockteils

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 aus der Pfanne 22,50

SUPPE

TOMATENCREMESUPPE[G]

mit einem Hauch Sahne und frischem Basilikum

tomato cream soup with a touch of cream and fresh basil

7,90

MINESTRONE[O,I]

traditionelle italienische Gemüsesuppe

traditional Italian vegetable soup

7,90

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

TAGLIOLINI TRICOLORI
mit trüffel und parmesan in trüffel-sahnesauce
tagliolini tricolori with truffle and parmesan in a truffle cream sauce [A,G,C] 22,90

GNOCCHI GEFÜLLT
MIT TRÜFFEL UND ZIEGENKÄSE IN BUTTER-SALBEISAUCE
gnocchi filled with truffle and goat's cheese in a butter and sage sauce [A,G,C] 19,50

BANDNUDELN MIT
ENTENBRUST UND STEINPILZEN IN MASCARPONESAUCE
pasta with duck breast and porcini mushrooms in mascarpone sauce [A,G,C] 18,50

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 31,50

TAGLIATA[L,G]
Argentinisches Rinderfilet, nach sizilianischer Art

sliced argentinian beef fillet with parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme 33,50

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 33,90

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 36,50

CHATEAUBRION
ab 2 Personen

Das edelste Mittelstück vom Rinderfilet,
serviert mit Trüffelsauce und Rotweinsauce
Am Tisch flambiert und tranchiert 39,50 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 SPRITE[5] 0,2 L. – 2,90
HOLUNDERLIMO[1,5] 0,2 L. – 2,90
RHABARBERLIMO[5] 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

ESPRESSO[2] – 2,90
AMERICANO[2] – 3,50
CAPPUCCINO[2,G] – 3,90
LATTE MACCHIATO[2,G] – 4,90

ESPRESSO MARTINI

A,C,H,G,1

alkoholhaltiger Cocktail
aus Wodka, Espresso, Kaffeelikör
9,50

CHAMPAGNER

FL. MOËT & CHANDON[12] Fl. 0,2L– 39
FL. MOËT & CHANDON[12] Fl. 0,75L– 98
FL. MOËT & CHANDON-ROSÉ[12] Fl. 0,75L– 130
FL. MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL[12] Fl. 0,75L– 149
FL. RUINART ROSÉ[12] 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 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 Sesamsamenerzeugnisse **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 BIO[12] 0,2L - 9,90 — Fl. - 31,50

CHARDONNAY VILLA SANTA FLAVIA VENETIEN[12] 0,2L - 6,90

GRILLO BRANCIRORTI SIZILIEN[12] 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50

PINOT GRIGIO VILLA SANTA FLAVIA VENETIEN[12] 0,2L - 6,90

ROTWEIN

PRIMITIVO CENTURIO MINOR APULIEN[12] 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50

SANGIOVESE VILLA SANTA FLAVIA VENETIEN[12] 0,2L - 6,90

NERO D'AVOLA BRANCIRORTI SIZILIEN[12.] 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50

ROSEWEIN

ROSÉ VILLA SANTA FLAVIA VENETIEN[12] 0,2L - 6,90

ROSÉ BRANCIRORTI SIZILIEN[12.] 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50

WEINE ALKOHOLFREI

PINOT GRIGIO STUDIO ITALIANO[12] 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,90

VINO ROSSO SACCHETTO[12] 0,2L - 9,50 — Fl. - 29,50