

APERITIF

Aperitif

PROSECCO¹²
EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE
GLAS 0,1L- 6,50

0,2L. FLASCHE CHAMPAGNER¹²
MOËT & CHANDON¹²
39,00

MARTINI BIANCO^{2,5,6,7,15}
MIT EIS UND ZITRONE
6,00

MARTINI SECO^{2,5,6,7,15}
MIT EIS UND ZITRONE
6,00

SHERRY DRY^{2,5,6,7,15}
MIT EIS UND ZITRONE
6,00

SHERRY BIANCO^{2,5,6,7,15}
MIT EIS UND ZITRONE
6,00

Erfrischung

APEROL SPRITZ
APEROL, WEINSCHOLE, EIS,
ORANGENSCHLEIBE
GLAS - 9,50^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE
SAN BITTER, ORANGENSAFT,
EIS, ORANGENSCHLEIBE
GLAS - 9,50^{2,5,6,7,15}

CDODINO
MIT EIS, ORANGENSCHLEIBE, SODA
8,50^{1,2,5,6,7,15}

HUGO
HOLUNDER, PROSECCO, EIS,
ORANGENSCHLEIBE, SODA
9,50^{1,2,5,6,7,15}

Weiswein

PINOT GRIGIO¹² Glas 0,2 L. - 8,50

Rotwein

PRIMITIVO¹² Glas 0,2 L. - 8,50

Rosewein

ROSATO¹² Glas 0,2 L. - 8,50

VORSPEISE

LACHS CARPACCIO ^{D,G,4,5}

mit grünem Pfeffer und Rucola in Zitronen-Olivenöl-Sauce 16,50
salmon carpaccio with green pepper and rucola in lemon olive oil sauce

ROTE BEETE CARPACCIO ^{G,H}

mit sardischem Schafskäse und Pinienkernen auf Erdbeer-Feigen-Sauce 14,50
with sardinian sheep cheese and pine nuts on strawberry-fig-sauce

VITELLO TONNATO ^{A,C,D,G,4,5}

Kalbfleisch in dünne Scheiben geschnitten mit Thunfischcreme, Kapern 16,50
veal meat slices with tuna cream and capers

RINDER CARPACCIO ^G

aus Rinderfilet mit Rucola und Parmesan in Zitronen-Olivenöl-Sauce 17,50
beef carpaccio with rucola and parmesan on lemon-oliveoil-sauce

ZIEGENKÄSE ^G

mit karamelisierten Birnen auf Portweinsauce 15,00
goat cheese with caramelized pears on port wine sauce

BURRATA ^G

cremige Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum auf Rucolasalat 17,50
creamy mozzarella with cherry tomatoes and basil on rocket salad

CALAMARETI ^{G,D,\$,%}

gebratene Baby Calamareti mit Knoblauch und Kirschtomaten auf Rucola 18,50
fried baby calamari with garlic and cherry tomatoes on rucola

JAKOBSMUSCHELN ^{G,D,\$,%}

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Steinpilzen in Trüffelsauce 19,50
Grilled scallops with porcini mushrooms in truffle sauce

SPARGEL PARMA ^{G,D,\$,%}

Spargelragout mit Parmesankäse und Parmaschinken 19,50
Asparagus ragout with Parmesan cheese and Parma ham

NUDELN

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{A,C,G}

Spaghetti mit Knoblauch, Kirschtomaten, Olivenöl und scharfen Peperoncini 14,50
Spaghetti with garlic, cherry tomatoes, olive oil and hot peperoncini

PENNE ARRABIATA MIT BURRATA ^{A,C,G,4,5}

Kurze Nudeln mit Burrata, Knoblauch und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce 18,50
Short pasta with burrata, garlic and onions in spicy tomato sauce

LINGUINE MAISHÄHNCHENBRUST UND SPARGEL ^{A,C,G,O,4,5}

Flache Spaghetti mit Maishähnchenbrust und Spargel in Weißwein-Buttersauce 19,50
Flat spaghetti with corn-fed chicken breast and asparagus in white wine butter sauce

PENNE MIT RINDERFILETSPITZEN ^{A,C,G}

Kurze Nudeln mit Filetspitzen, Steinpilzen, Rucola und Parmesan 21,50
short noodles with fillet tips, porcini mushrooms, rucola and parmesan

SCHWARZE TAGLIATELLE MIT LACHS ^{A,C,G,D,L}

Schwarze Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Weißwein-Kräuter-Sauce 18,50
Black Tagliatelle with salmon and zucchini in white wine-herb sauce

GEFÜLLTE GNOCCHI ^{A,C,G}

Gnocchi gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse auf getrüffelte Rote-Bete-Sauce 22,50
Gnocchi filled with truffle and goat cheese on truffled beetroot sauce

BREITE BANDNUDELN MIT LAMM ^{A,C,G,4,5}

mit Lammkarree und Steinpilzen, Rucola
und Sardische Schafskäse in Sahnesauce 19,50
with rack of lamb and porcini, rucola and Sardinian sheep's cheese in our own sauce

TAGLIOLINI TRÜFFEL ^{A,C,G,4,5}

Feine Bandnudeln mit schwarzem Trüffel in Trüffel-Sahnesauce 22,50
Tagliatelle with black truffle in truffle cream sauce

PACCHERI GARNELLEN ^{A,C,G,4,5}

Riesen Maccheroni mit Garnelen und Zucchini in Hummersauce 19,50
Giant macaroni with shrimp and zucchini in lobster sauce

FLEISCH

Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

LAMMKARREE TAGLIATTA ^{G,L}

Lammkarree geschnitten mit Thymian Knoblauch-Buttersauce 36,50
Sliced rack of lamb with thyme garlic butter sauce

RINDERFILET VOM GRILL ^{G,L}

Rinderfilet vom Grill mit Zitrone und Kräuterbutter 34,50
Grilled beef fillet with lemon and herb butter

SALTIMBOCA SPARGEL ^{A,G,O,L}

Kalbsfilet in Parmaschinkenmantel auf Spargelragout 28,50
grilled veal fillet with parma ham in butter-wine-sage sauce

MAISHÄHNCHENBRUST MIT SALET ^{G,L,4,5}

Maishähnchenbrust vom Grill auf grünem Pfeffer mit gemischter Salat 28,50
Grilled corn-fed chicken breast on green pepper with mixed salad

RINDERFILET GRATINIERT ^{L,G}

Rinderfilet mit Gorgonzolasauce überbacken 36,50
Beef fillet topped with Gorgonzola sauce

MARE E MOTE ^{L,G}

Argentinisches Rinderfilet vom Grill auf Rotwinsauce 38,50
und Garnelen auf grünem Pfeffersauce
Argentinian grilled beef fillet on truffle sauce and shrimps on green pepper sauce

RINDERFILET TRÜFFEL ^{L,G}

Argentinisches Rinderfilet mit Trüffelkruste auf Rotwein-Trüffelsauce 39,50
Argentinian beef fillet with truffle crust on red wine truffle sauce

TAGLIATTA SIZILIANA ^{G,L}

Argentinisches Rinderfilet in Scheiben geschnittenes mit Parmesan, Tomaten,
Knoblauch, scharfen Peperonccini, grünem Pfeffer und Thymian 37,50
sliced beef fillet with parmesan, tomatoes, garlic, thyme, green pepper and hot peperonccini

FISCH

Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

DORADEN FILET VOM GRILL ^{D,G,L}

Doradenfilet vom Grill mit rosa und grünem Pfeffer in Hummersauce 26,90

Grilled sea bream fillet with pink and green pepper in lobster sauce

ZANDERFILET TRÜFFEL ^{D,G,L,H}

Zanderfilet auf Steinpilz-Trüffelsauce 29,50

Grilled zander fillet with porcini mushroom and truffle sauce

LACHSFILET MIT SPARGEL ^{D,G,J,L}

Lachsfilet vom Grill mit Spargelragout 26,50

Grilled salmon fillet with asparagus ragout

GARNELEN ^{B,L}

Garnelen aus der Pfanne mit Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperoncini, grünem Pfeffer, Rucola und Thymian 32,50

Pan-fried prawns with tomatoes, garlic, hot chili peppers, green pepper, rucola and thyme

SALAT

mit hausgemachtem Dressing ^{C,D,G,J}

GEMISCHTER SALAT ^G

mit Kirschtomaten, Avocado, Garanatapfel und Parmesan 12,50

with cherry tomatoes, avocado, pomegranate and parmesan

SALAT MIT RINDERFILET ^{D,G}

Salat mit Rinderfilet, Kirschtomaten und Parmesan 18,50

Salad with beef fillet, cherry tomatoes and Parmesan

SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST ^G

Salat mit Maishähnchenbrust, Zwiebeln,

Kirschtomaten, scharfen Peperoncini und Parmesankäse 17,50

Salad with corn chicken breast, onions, corn cherry tomatoes, peperoncini, borlotti beans and parmesan

SALAT MIT SCAMPI UND SPARGEL ^{D,G,B}

Salat mit Garnelen, Spargelragout Kirschtomaten und Parmesan 22,50

Salad with shrimps, asparagus ragout, cherry tomatoes and Parmesan

GETRÄNKE

Alkoholfrei

COLA^{1,2,5,15} 0,2 L. – 3,50
COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
FANTA^{1,5} 0,2 L. – 3,50
SPRITE⁵ 0,2 L. – 3,50
APFELSCHORLE 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPE'S BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 4,50
SCHWEPPE'S GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 4,50
SCHWEPPE'S GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 4,50
SCHWEPPE'S TONIC WATER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 4,50

SAN PELEGRINO Mineralwasser Fl. 0,75 L. – 7,50
ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Fl. 0,75 L. – 7,50

Kaffe

ESPRESSO² – 3,50
AMERICANO² – 3,80
CAPPUCCINO^{2,G} – 4,50
LATTE MACCHIATO^{2,G} – 6,50

Bier

KÖNIG PILZNER VOM FASS^A 0,3 L. – 3,90
WEIZENBIER^A 0,5 L. – 5,00
ALKOHOLFREIES BIER^A Flasche 0,33 L. – 5,00

Alle Preise in Euro und
inklusive MwSt.
Trinkgeld ist nicht inklusiv!
Tax included - Tip not
included!

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² FL. 0,75L– 88
MOËT & CHANDON-ROSE¹² FL. 0,75L– 100
MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL¹² FL. 0,75L– 110
RUINART¹² FL. 0,75L– 98
RUINART ROSE¹² FL. 0,75L– 115

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, Chashewnuss, 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 coffeinhaltig · 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. MwSt.**