

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

Weiswein

PINOT GRIGIO¹²
Glas 0,2 L. – 6,90
¹² **CATARRATTO**¹²
Glas 0,2 L. – 8,90 / Flasche – 29,50

Rotwein

PRIMITIVO¹²
Glas 0,2 L. – 6,90
GOVERNO TOSCANO¹²
Glas 0,2 L. – 9,50 / Flasche – 30,00

Rosewein

ROSATO¹²
Glas 0,2 L. – 6,90

Erfrischung

BOCCA DI LUPO SPRITZ
APEROL, SODA, HOLUNDER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL
GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ
MARTINI FIERO, PROSECCO,
RHABARBER, SODA, EIS, MINZE,
ORANGENSCHNITZEL
GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

APEROL SPRITZ
APEROL, WEINSCHNITZEL, EIS,
MINZE, ORANGENSCHNITZEL
GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE
SAN BITTER, ORANGensaft,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL
GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

AMBROSIA SIZILIANISCHER GIN
MIT BRAUNER ZUCKER, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL^{1,2,5,6,7,15}
9,90

Hausgemachte Limonade

HOLUNDER LIMONADE
HOLUNDER, SODA, EIS, LIMETTEN,
HIMBEEREN, ZITRONensaft, MINZE,
GLAS 4,90^{2,5,6,7,15}

MARAKUJA LIMONADE
MARAKUJASIRUP, SODA, EIS,
LIMETTEN, ZITRONensaft, MINZE,
GLAS 4,90^{2,5,6,7,15}

LIMETTEN LIMONADE
LIMETTEN, ORANGEN, MINZE,
ZITRONensaft, SODA, EIS,
GLAS 4,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & APPLE
MARTINI FLORALE, APFELSCHNITZEL,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL
GLAS – 6,90^{2,5,6,7,15}

VORSPEISE

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

mit grünem Pfeffer und Rucola in Zitronen-Olivenöl-Sauce 14,50
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 13,50
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 14,50
veal meat slices with tuna cream and capers

RINDER CARPACCIO ^G

aus Rinderfilet mit Rucola und Parmesan in Zitronen-Olivenöl-Sauce 15,50
beef carpaccio with rucola and parmesan on lemon-oliveoil-sauce

ZIEGENKÄSE ^G

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

BURRATA ^G

cremige Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum auf Rucolasalat 15,50
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

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 15,50
Short pasta with burrata, garlic and onions in spicy tomato sauce

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

Flache Spaghetti mit Maishähnchenbrust in Tomatensauce 16,50
Flat spaghetti with corn-fed chicken breast in tomato sauce

PENNE MIT RINDERFILETSPITZEN ^{A,C,G}

Kurze Nudeln mit Filetspitzen, Steinpilzen, Rucola und Parmesan 19,50
short noodles with fillet tips, porcini mushrooms, rucola and parmesan

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

Bandnudeln mit Lachs und Zucchini in Weißwein-Kräuter-Sauce 17,50
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 Eigener Ssauce 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 Garnellen und Zucchini in Hummersauce 19,50
Tagliatelle with black truffle in truffle cream sauce

FLEISCH

Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert

LAMMKARREE ^{G,L}

Lammkarree mit scharfen Peperoncini auf Knoblauch-Kräutersauce 33,50
Grilled rack of lamb with spicy peperoncini on garlic-herb sauce

RINDERFILET VOM GRILL ^{G,L}

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

SALTIMBOCA ^{A,G,O,L}

Kalbsfilet in Parmaschinken Mantel auf Wein-Butter-Salbeisauce 28,50
grilled veal fillet with parma ham in butter-wine-sage sauce

MAISHÄHNCHENBRUST ^{G,L,4,5}

Maishähnchenbrust vom Grill in grüner Pfeffersauce 27,50
corn chicken breast from the grill on truffle-sauce

RINDERFILET GRATINIERT ^{L,G}

Rinderfilet mit Gorgonzolasauce überbacken 35,50
Beef fillet topped with Gorgonzola sauce

MARE E MOTE ^{L,G}

Argentinisches Rinderfilet vom Grill auf Rotwinsauce 36,50
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 SIZILIASNA ^{G,L}

Argentinisches Rinderfilet in Scheiben geschnittenes mit
Parmesan, Tomaten, Knoblauch, scharfen Peperonccini,
grünem Pfeffer und Thymian 35,50
*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 IN POMMERY-SENFSAUCE ^{D,G,J,L}

Lachsfilet auf Pommery-Senf-Sauce 26,50

salmon fillet on pommery-mustard-sauce

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 ^{D,G,B}

Salat mit Garnelen, Kirschtomaten und Parmesan 18,50

Salad with pravs, 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
SCHWEPPEs BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 4,50
SCHWEPPEs GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 4,50
SCHWEPPEs GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 4,50
SCHWEPPEs 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

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

Kaffe

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

MONKAY GIN
MIT GINGER ALE, EIS,
MINZE, ORANGE

14,90
1,2,5,6,7,15

HENDRICK'S GIN
MIT TONIC WATER, EIS,
MINZE, ORANGE

14,90
1,2,5,6,7,15

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, Chasewnuss, Pecannuss, Parannuss, 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. MwSt.