

CHRISTMAS Menu

VORSPEISEN STARTERS

ROTE BETE CARPACCIO MIT SARDISCHEM
SCHAFSKÄSE UND WALNÜSSEN 15.50
beetroot carpaccio, sardinian sheep cheese, walnuts ^{G,H}

VITELLO TONNATO 17.90
vitello tonnato ^{D,G,J,C}

BURRATA, CREMIGER MOZZARELLA
MIT TOMATEN, RUCOLA UND BASILIKUM 15.50
creamy mozzarella with tomato, rucola and basil ^G

JAKOBSMUSCHELN MIT STEINPILZEN AUF
TRÜFFELSAUCE 21.50
scalops with porcini on truffle sauce ^{G,N}

CALAMARETTI UND PULPO AUS DER PFANNE
MIT KNOBLAUCH, KRÄUTERN UND CHILI 19.50
calamaretti and pulpo with garlic and herbs (spicy) ^N

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN UND
ANANAS AUF FEIGEN-ERDBEER-SAUCE 14.90
goat cheese, almonds pineapple, fig, strawberry sauce ^{G,H}

NUDELGERICHTE PASTA DISHES

SCHWARZE BANDNUDELN MIT SEETEUFELFILET,
ZUCCHINI UND BURRATA IN WEISWEIN-SAUCE 19.50
black noodles with monkfish, zucchini and burrata in wine sauce ^{A,G,C,L,D}

SPAGHETTI MIT GARNELEN, AGLIO E OLIO,
TOMATEN, GETROCKNETEN TOMATEN, CHILI 19.50
spaghetti aglio e olio w. shrimps, tomato, dried tomato and chili ^{A,C,G,B}

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL 24.50
tagliolini with truffle ^{A,C,G,L}

PENNETTE MIT RINDERFILET UND
STEINPILZEN IN SAHNE-SAUCE 22.50
pennette with beef fillet and porcini in cream sauce ^{A,G,C}

BANDNUDELN MIT LACHSFILET UND
STEINPILZEN IN HUMMER-SAUCE 19.50
ribbon pasta with salmon fillet and porcini in lobster sauce ^{A,G,C,D}

FISCHGERICHTE

TEPPANYAKIGRILL MIT TAGESBEILAGE

LACHSFILET VOM GRILL
MIT ÄPFELN IN POMMERYSENF-SAUCE 27.50
salmon fillet, grill, aple, mustard sauce ^{D,G,J,L}

GARNELEN VOM GRILL MIT KNOBLAUCH, KAPERN,
OLIVEN UND KRÄUTERN IN TOMATENSAUCE 29.50
grilled prawns with garlic, capers, olives and herbs in tomato sauce ^{B,L}

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT TRÜFFELKRUSTE
UND STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE 29.50
grilled sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle sauce ^{D,L,G}

ZANDERFILET VOM GRILL MIT ROSA
PFEFFER IN HUMMER-SAUCE 26.50
grilled pike-perch fillet with pink peppercorns in lobster sauce ^{D,H,L,G}

SEETEUFELFILET VOM GRILL KAPERN, OLIVEN, DILL
UND KNOBLAUCH IN LEICHTER WEIßWEIN-SAUCE 29.50
grilled monkfish with capers, olives, dill and garlic in white wine sauce ^{D,H,L,G}

FLEISCHGERICHTE

LAVASTEINGRILL MIT TAGESBEILAGE

ENTENBRUST VOM GRILL IMIT
GRÜNEM PFEFFER IN ORANGENSAUCE 28.50
Grilled duck breast with green pepper in orange sauce ^{G,L}

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL MIT
TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE 38.50
argentine beef fillet with truffle crust on red wine truffle sauce ^{G,LA}

TAGLIATA SICILIANA
ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM GRILL IN
SCHEIBEN GESCHNITTEN MIT TOMATEN, CHILI,
KNOBLAUCH, PARMESAN U. GRÜNEM PFEFFER 36.50
beef fillet, parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme ^{G,L}

KALBSFILET VOM GRILL IN
GRÜNEM-PFEFFER-SAUCE 32.50
grilled veal fillet with green pepper cream sauce ^{G,L}

LAMMFILET VOM GRILL IMIT
HONIG, ROSMARIN UND WALNÜSSEN 29.50
grilled lambl fillet from the grill with honey, rosmarin and walnuts ^{G,L}

ARGENTINISCHES RINDERFILET
VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER UND ZITRONE 36.50
grilled beef fillet with herb butter and lemon ^{G,L}

LA GONDOLA DUE

GETRÄNKE

PROSECO

PROSECCO ROSE¹² GLAS – 6,90
PROSECCO¹² GLAS – 6,90

APERITIF

GONDOLA SPRITZ GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}
APEROL, HOLUNDER, SODA, EIS, MINZE, ORANGE

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

MARTINI BIANCO & WILD BERRY GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}
MARTINI BIANCO, WILD BERRY, EIS, MINZE, ORANGE

APEROL SPRITZ GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}
APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGENSCHIEBE

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC (FRIAUL)¹²
Glas 0,2 L. – 10,50 Flasche 0,75 L. – 32,50

ROERO ARNEIS (PIEMONTE)¹²
Glas 0,2 L. – 9,50 Flasche 0,75 L. – 29,50

CHARDONNAY (PIEMONTE)¹²
Glas 0,2 L. – 8,50 Flasche 0,75 L. – 28,50

VERMENTIO (SARDENIEN)¹²
Glas 0,2 L. – 7,50

WEISSWEIN ALKOHOLFREI

CHARDONNAY (PFALZ)¹²
Glas 0,2 L. – 7,90

ROSÉWEIN

ROSATO PRIMITIVO (APULIEN)¹²
intensiv-aromatisch mit fruchtig-süßem Bukett
Glas 0,2 L. – 7,50

ALIE ROSEÉ²
Aromen von Blüten, Beeren und Kräutern und mit voller Frucht,
Glas 0,2 L. – 12,50 Flasche 0,75 L. – 37,50

KAFFEE

ESPRESSO² Tasse – 3,00
AMERICANO² Tasse – 4,00
CAPPUCCINO^{2,G} Tasse – 5,00
LATTE MACCHIATO^{2,G} Tasse – 5,90

PASION FRUIT SPRITZ

A,C,H,G,I,C

VODKA, PASSIONSFRUCHTLIKÖR & SAFT,
PROSECCO, MINZE, ZITRONE, EIS
8,50

APERITIF / ALKOHOLFREI

MARTINI VIBRANTE & GINGER GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}
MARTINI VIBRANTE, G. BEER, EIS, MINZE, ORANGEN

MARTINI FLORALE & HOLUNDER GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}
MARTINI FLORALE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHIEBE

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

ROTWEIN

PRIMITIVO (APULIEN)¹²
Glas 0,2 L. – 8,00

NERO D'AVOLA (SIZILIEN)¹²
Glas 0,2 L. – 7,50

CABERNET PRIMITIVO (APULIEN)¹²
Glas 0,2 L. – 11,50 Flasche 0,75 L. – 33,5

ROTWEIN ALKOHOLFREI

CABERNET SAUVIGNON (PFALZ)¹²
Glas 0,2 L. – 7,90

BIER

VELTINS VOM FASS^A 0,4 L. – 4,80
WEIZENBIER HEFE HELL^A 0,5 L. – 6,50
ALKOHOLFREIES BIER^A Flasche 0,33 L. – 4,70

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
RHUBARB SPRITZER 0,2 L. – 2,90
SAN PELEGRINO Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 7,50
ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 7,50
FLASCHE 0,33L. COCA COLA^{1,2,5,15} – 4,50
FLASCHE 0,33L. COCA COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} – 4,50

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² 0,2l – 39
MOËT & CHANDON¹² 0,75l – 98
MOËT & CHANDON ROSE¹² 0,75l – 130
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL¹² 0,75l – 149
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE¹² 0,75l – 149
RUINART ROSE¹² 0,75l – 155
DOM PERIGNON¹² FL. 0,75L – 390

ESPRESSO MARTINI

A,C,H,G,I,C

alkoholhaltiger Cocktail
aus Wodka, Espresso,
Kaffeeликör
9,50

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, Chashewnuss, 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** 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