

Suppen

Tomatensuppe
mit Pane Carasau
(sardisches Fladenbrot) 6,90 €

Bananensuppe mit Curry, Ingwer
& Chili verfeinert,
serviert mit einer
gegrillten Riesengarnele 8,90 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat 7,50 €
-mit gebratenen Rinderfiletspitzen 14,00 €

Karamelisierter Ziegenkäse
mit Akazienhonig beträufelt,
an Zwiebel-Birnen-Tomaten-Kompott 11,50 €

Gegrillte Riesengarnelen aglio e olio
mit angeschwenkten Kirschtomaten 13,50 €

Vitello tonnato
-dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Kapern-Creme 14,00 €

sardische Antipasti-Salsiccia, Oliven,
Pecorino, Grillgemüse, gefüllte getrocknete
Tomaten & sardisches Fladenbrot 12,00 €

Frisch geklopftes Rindercarpaccio mit
Trüffelöl verfeinert, serviert auf Rucola,
mit geriebenem Grana Padano 16,00 €

Nudel – und Risottogerichte

Spaghetti Carbonara nach italienischem Originalrezept !!!	11,00 €
“Malloreddus” – kleine sardische Gnocchetti mit Hackfleisch-Salsicciasoße und geriebenen Pecorino	13,90 €
“Spaghetti alla Bottarga” (Bottarga sind die luftgetrockneten Rogen der Meeräsche, auch bekannt als “sardischer Kaviar”)	13,50 €
Culingionis-sardische Nudeltaschen mit Minze-Ricotta-Kartoffel-Füllung, angeschwenkt in Salbeibutter und geschmolzenen Zwiebeln	14,90 €
Getrüffelte Penne mit gebratenen Rinderfiletspitzen und geriebenem Grana Padano	16,90 €
Safranrisotto mit gegrilltem Pecorino (sardischer Schafskäse)	16,90 €

Fleischgerichte

Kaninchenragout in Rotwein geschmort mit Wurzelgemüse & getrockneten Tomaten, dazu Fregola (sardische Nudelspezialität)	19,50 €
Saltimbocca (dünne Kalbsschnitzel mit Schinken & Salbei ummantelt), dazu Gemüse-Fregola-Risotto & Salbeisoße (Fregola-sardische Nudelspezialität)	19,90 €
Gegrilltes Rumpsteak auf Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln	24,50 €

Fischgerichte

Rotzungenfilet gefüllt mit Zwiebel-Maracuja-
Confit, in Kokos-Limettensoße, Blattspinat
und Süßkartoffelchips 17,90 €

Ganzer Fisch nach Tagesangebot

Dessert

Crème Brûlée 7,50 €

Tiramisu 7,00 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis 8,50 €

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Da in unserem Restaurant bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Sporen dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

In unserer Küche legen wir Wert auf hochwertige und vor allem frische Zutaten, ohne Geschmacksverstärker oder deklarationspflichtige Zusatzstoffe. Daher kann es bei der Zubereitung zu kleinen Wartezeiten kommen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Inhaltsstoffe Speisen:

1-Bicarbonat, 2-Phosphat, 3-Aluminiumphosphat,
4-Mononatriumglutamat, 5-Xantan,
6-Antioxidationsmittel, 7-Saccharin, 8-Calciumchlorid,
9-Zitronensäure, 10-Farbstoff,
11-Stabilisator E407

Prosecco / Champagner

Prosecco Spumante „Garbel 13“ Adami	0,1l	4,50 €
--	------	--------

Prosecco Spumante „Garbel 13“ Adami	0,75l	29,00 €
--	-------	---------

Prosecco mit Aperol (Aperol 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	5,00 €
--	------	--------

Prosecco mit Creme de Cassis (Creme de Cassis 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	5,00 €
---	------	--------

Moet & Chandon	0,2l	28,00 €
----------------	------	---------

Champagner de Saint Gall	0,75l	70,00 €
--------------------------	-------	---------

Campari4

auf Eis	5cl	4,00 €
mit Sodawasser		5,20 €
mit Orangensaft		5,60 €

Martini

Martini bianco	5cl	4,50 €
----------------	-----	--------

Martini rosato	5cl	4,50 €
----------------	-----	--------

Martini dry	5cl	4,50 €
-------------	-----	--------

Sherry & Portwein Sandemann

Sherry medium	5cl	4,50 €
---------------	-----	--------

Sherry dry	5cl	4,50 €
------------	-----	--------

Porto Tawny	5cl	4,90 €
-------------	-----	--------

alkoholfrei

San Bitter ₄	0,1l	3,90 €
-------------------------	------	--------