



EVENT-SPEISEKARTE

ANTIPASTI • PRIMI PIATTI

- CARPACCIO DI MANZO 16,90 €
Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Parmesan,
Rucola, Pinienkernen, Olivenöl & Zitrone
- GEGRILLTE PEPERONI (VEGETARISCH) 12,90 €
Serviert auf feiner Kräuter-
Béarnaise, dazu hausgemachtes Brot
- GARNELENPFÄNNCHEN 15,90 €
In Knoblauch gebratene Garnelen mit Paprika &
Tomaten, dazu hausgemachtes Brot

HAUPTGERICHTE • SECONDO

- RUMPSTEAK MIT GEBRATENEN ZWIEBELN 37,90 €
240 g argentinisches Rumpsteak mit gebratenen
Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Beilagsalat
- LINGUINE AI GAMBERETTI 17,90 €
Linguine mit Garnelen in
cremiger Tomaten-Sahne-Sauce
- LINGUINE AL TARTUFO NERO (VEGETARISCH) 17,90 €
Linguine in cremiger Trüffelsauce mit Parmesan
und frischen Kräutern
- CAPRESE - SCHNITZEL 19,90 €
Putenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
serviert mit Linguine in Tomaten-Sahne-Sauce
- NEU CHICKEN TIKKA MASALA 19,90 €
Zartes Hähnchenbrustfilet in cremiger Tikka
Masala Sauce, serviert mit Basmatireis

DESSERT • DOLCI

- BAILEYS AUF EIS 7,90 €
Baileys Irish Cream, serviert mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne
- TARTUFO CLASSICO 7,90 €
Italienische Eisspezialität mit Nougatkern, serviert mit Sahne &
Schokoladensauce
- MAJIN BUU'S CHOC CAKE 7,90 €
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern ,
gekrönt mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Puderzucker