

Suppen

Tomatensuppe
mit Pane Carasau
(sardisches Fladenbrot) 8,00 €

Bananensuppe mit Curry, Ingwer
& Chili verfeinert,
serviert mit einer
gegrillten Riesengarnele 10,50 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat 9,00 €
-mit gebratenen Rinderfiletspitzen 18,50 €

Karamelisierter Ziegenkäse
mit Akazienhonig beträufelt,
an rote Zwiebel-Feigen-Dijonsenf-Confit 15,90 €

Gegrillte Riesengarnelen aglio e olio
mit angeschwenkten Kirschtomaten 17,00 €

Vitello tonnato
-dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Kapern-Creme 18,50 €

sardische Antipasti-Salsiccia, Bresaola,
Oliven, Pecorino, Grillgemüse, gefüllte
getrocknete Tomaten & sardisches Fladenbrot 18,50 €

Frisch geklopftes Rindercarpaccio mit
Trüffelöl verfeinert, serviert auf Rucola,
mit geriebenem Grana Padano 19,90 €

Nudel - und Risottogerichte

Spaghetti Carbonara nach italienischem
Originalrezept !!! 16,90 €

“Malloreddus” – kleine sardische Gnocchetti
mit Hackfleisch-Salsicciasoße und geriebenen
Pecorino 18,90 €

“Spaghetti alla Bottarga” (Bottarga sind die
luftgetrockneten Rogen der Meeräsche, auch
bekannt als “sardischer Kaviar”) 18,90 €

Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung
in Salzeibutter geschwenkt 19,00 €

Getrüffelte Penne
mit gebratenen Rinderfiletspitzen
und geriebenem Grana Padano 26,00 €

Safranrisotto mit gegrilltem Pecorino
(sardischer Schafskäse) 27,90 €

Fleischgerichte

Kaninchenragout in Rotwein geschmort
mit Wurzelgemüse
& getrockneten Tomaten,
dazu Fregola
(sardische Nudelspezialität) 28,00 €

Saltimbocca – dünne Kalbsschnitzel mit Salbei &
Schinken ummantelt, dazu Gemüse-Fregola-
Parmesan-Ragout & Salbeisoße 30,90 €

Rosa gegrilltes Rumpsteak
vom Black Angus Rind,
an Ratatouille & getrüffeltem Kartoffel-
Mandel-Stampf 36,90 €

Fischgerichte

Rotbarschfilet gefüllt mit Zwiebel-Maracuja-
Confit, in Kokos-Limettensoße, Blattspinat
und Süßkartoffelchips 29,50 €

Ganzer Fisch nach Tagesangebot

Dessert

Crème Brûlée 9,50 €

Tiramisu 9,50 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis 10,50 €

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.

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.

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	6,00 €
--	------	--------

Prosecco Spumante „Garbel 13“ Adami	0,75l	42,00 €
--	-------	---------

Prosecco mit Aperol (Aperol 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	6,50 €
--	------	--------

Prosecco mit Creme de Cassis (Creme de Cassis 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	6,50 €
---	------	--------

Moet & Chandon	0,2l	34,00 €
----------------	------	---------

Champagner Legras & Haas	0,75l	89,00 €
-----------------------------	-------	---------

Campari⁴

auf Eis	5cl	5,20 €
mit Sodawasser		6,40 €
mit Orangensaft		6,80 €

Martini

Martini bianco	5cl	5,70 €
----------------	-----	--------

Martini rosato	5cl	5,70 €
----------------	-----	--------

Martini dry	5cl	5,70 €
-------------	-----	--------

Sherry & Portwein Sandemann

Sherry medium	5cl	5,70 €
---------------	-----	--------

Sherry dry	5cl	5,70 €
------------	-----	--------

Porto Tawny	5cl	5,70 €
-------------	-----	--------

alkoholfrei

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