

VORSPEISEN...	€
KÜRBIS-CREME-SUPPE "KLASSISCH"	9
ZIEGENKÄSE auf ROTE-BEETE-CARPACCIO	15
BUFALA-MOZZARELLA auf WILDKRÄUTER-SALAT & KIRSCHTOMATEN	17
CARPACCIO vom RIND mit frischem TRÜFFEL	22
KALBSLEBER-STREIFEN auf FELDSALAT	19
MIESMUSCHELN mit TOMATENSAUCE & KNOBLAUCH	17
LACHS-TARTAR mit AVOCADO	17
OKTOPUS vom Grill auf RUCOLA und CHERRYTOMATEN	19.5
6 St. AUSTERN FIN DE CLAIRE	24
ANTIPASTO DI PESCE GRANDE-SPECIALE "DOLCE & VITA" (großer Fisch-Vorspeisen-Teller)	34
PASTA...	€
TROFIE "BARESE" mit MIESMUSCHULEN an Tomatensauce # Knoblauch	17
PACCHERI "SALSICCIA & BROCCOLI"	14.5
SPAGHETTI "AI FRUTTI DI MARE" mit frischen MEERESFRÜCHTEN	21
SPAGHETTI "VONGOLE-VERACI" – mit frischen VENUS-MUSCHELN	22
PAPPARDELLE mit RINDERSTREIFEN an TOMATENSAUCE	19
TAGLIERINI mit frischem TRÜFFEL	22
RAVIOLI mit KÜRBIS & GARNELEN	19.5
GNOCCHI...	
GNOCCHI mit KALBSLEBER-STREIFEN	19
FISCH...	€
LACHSFILET an Dijon-Senfsauce	27
DORADE im GANZEN vom GRILL	29.5
WOLFSBARSCH-FILET mit CHERRY-TOMATEN # frische KRÄUTER	29.5
SKREI-KABELJAU-LOINS mit LAUCH & KÜRBIS	34
FLEISCH...	€
BARBARIE-ENTENBRUST mit PFLAUMEN & ROSENKOHL	29
TAGLIATA vom RIND "TOSCANA" auf RUCOLA & GRANA PADANO	34.5
LAMMKARREE in Kräutern aus dem OFEN	34
GRILL-TELLER mit Salsiccia # Hähnchenbrust # Hüftsteak # Beilagen	28.5
KALBSLEBER mit gebratenem APFEL & ZWIEBELN	26
WEINEMPFEHLUNG...	
(weiß) 2024er PAJA Monferrato-Cortese (Piemonte)	0,75 Fl. / 32.5
(rot) 2021er RIVOI Barbera d'Asti (Piemonte)	0,75 Fl. / 32.5