

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
BABY-CALAMARI "Aglio-Olio-Peperoncino"	18
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 "SICILIANE" mit AUBERGINEN-KAPERN-KNOBLAUCH-TOMATENSAUCE	17
TAGLIOLINE NERI mit BABY-CALAMARI in TOMATENSAUCE # KNOBLAUCH	19.5
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
WOLFSBARSCH-FILET mit CHERRY-TOMATEN # frische KRÄUTER	29.5
SKREI-KABELJAU-LOINS nach "PROVENCIALISCHE-ART"	34
NORDSEE-SEEZUNGE an "BUTTER & SALBEI"	39.5
FLEISCH...	€
BARBARIE-ENTENBRUST mit ORANGENSAUCE & ROSENKOHL	29
IBERICO-KOTELETT mit gemischten PILZEN	32.5
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
OSSOBUCO vom KALB mit KARTOFFELPÜREE	32

WEINEMPFEHLUNG aus dem PIEMONTE

(weiß) 2024er **PAJA** Monferrato-Cortese
(rot) 2021er **RIVOI** Barbera d'Asti



Glas 0,2 8,90 # 0,75 Fl. / **32.5**
Glas 0,2 8,90 # 0,75 Fl. / **32.5**