



Vorspeisen

Bruschetta	6,50
geröstetes Brot mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln	
Vitello Tonnato	14,90
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Kapern und Thunfischsauce 3,4,14	
Wildlachscarpaccio	16,90
dünn aufgeschnittenes Lachsfilet mit Olivenöl und Balsamico 14	
Rindercarpaccio	15,00
dünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Olivenöl, Rucola und Parmesan	
Duett Antipasti	15,90
Vitello Tonnato und Rindercarpaccio 3,4,7,14	
Trio Antipasti	16,90
Vitello Tonnato, Rindercarpaccio, Bruschetta 1,3,4,7,14	
Gambas al Ajillo	15,90
Gambas in Olivenöl und Knoblauch (scharf) 2	

Suppen

Kartoffel - Trüffel - Suppe	7	9,90
Minestrone		8,90
Gemüsesuppe		
Tomatencremesuppe		8,50
Hummercremesuppe mit Gambas	2,4,8,14	9,90

Salat

Caprese	8,90
Tomaten und Mozzarella mit Olivenöl 7	
Bunter gemischter Salat mit Himbeervinaigrette	6,90
Bunter gemischter Salat mit Ziegenkäse 7	14,90
Fitnesssalat mit Hähnchenstreifen und Obst	17,50
Bunter gemischter Salat Surf and Turf mit Himbeervinaigrette	18,50
mit Gambas und Rinderstreifen 2	



Pasta

Lasagne della casa

geschichtete Pastaplaten mit Rinderhackfleisch, Käse, Bechamelsauce 1,7,9

16,90

Penne Surf and Turf

Rinderstreifen und Gambas mit Hummersauce 1,2,7

19,00

Taglierini mit Trüffel

Sahnesauce mit Trüffel 1,7

17,00

Spaghetti A.O.P. mit Gambas

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino (scharf) 1,2,5,8

17,90

Penne mit Filetspitzen, Spinat und Pinienkernen

1,5,7,8

17,50

Pappardelle mit Kalbsbolognese und Trüffel

1,5,7,8,9

17,50

Risotto mit Safran und gemischtem Gemüse

7

16,50

Gefüllte Cannelloni mit Ricotta und Spinat überbacken

1,3,7

15,90

Fisch

Gegrillte Dorade mit frischen Kräutern

als Beilage reichen wir Kartoffeln und Gemüse

21,50

Lachsfilet mit Kräuterkruste in Hummersauce

als Beilage reichen wir Kartoffeln und Gemüse 1,4,7

23,50

Zanderfilet an Weißweinsauce

als Beilage reichen wir Kartoffeln und Gemüse 4,7

22,90

Gambasspieß auf Hummerrisotto

2,7

22,90



Fleisch

Lammkoteletts mit frischen Kräutern als Beilage reichen wir Kartoffeln und Gemüse	29,90
Duett vom Schnitzel Pute und Kalb, als Beilage reichen wir Kartoffeln und Gemüse 1,3	20,90
Angussteak mit Burgunder Reduktion als Beilage reichen wir Kartoffeln und Gemüse 2	22,90
Saltimbocca alla Romana unpaniertes Kalbsschnitzel mit Serrano-Schinken, als Beilage reichen wir Kartoffeln und Gemüse 1,13	24,90
Hausgemachte Rinderroulade als Beilage reichen wir Kartoffeln und Gemüse 10,J	20,50
Rinderpaillard mit Tagliarini Trüffel plattiertes Angussteak 7	25,50
Rindergulasch als Beilage reichen wir Kartoffeln und Gemüse	18,90

Burger

Cheeseburger mit Pommes-Chips 180g Rinderpatty, Tomaten, Gurken, Rotweinzwiebeln, Käse und Cocktailsauce 1,3,7,10	14,50
Black Burger mit Süßkartoffelpommes 1,3,7,10,A,J 180g Rinderpatty, Tomaten, Gurken, Rotweinzwiebeln, Bacon, Spiegelei, Käse und Cocktailsauce	17,90
Avocado Burger mit Pommes-Chips 180g Rinderpatty, Avocado Creme, Spiegelei, Tomaten, Gurken und Käse 1,3,7,10	16,90
Camino Burger mit Pommes-Chips 180g Rinderpatty, Tomaten, Gurken, Käse und Trüffelsauce 1,3,7,10	17,50
BBQ Burger mit Pommes-Chips 180g Rinderpatty, Bacon, Tomaten, Rotweinzwiebeln, Gurken, Käse und BBQ Sauce 1,3,7,10,A,J	16,00
Veggie Burger mit Pommes-Chips Tomaten, Gurken, Rotweinzwiebeln, Käse und Cocktailsauce 1,3,7,10	16,50
Pommes-Chips	6,00
Süßkartoffelpommes	7,00
Saucen Ketchup, Mayonnaise, Cocktailsauce, Salsa, Aioli 3,7	1,00
Trüffelmayonnaise	2,50



Kalte Tapas

Marinierte Zucchini	6,50
Boquerones en Vinagre 13,14	6,90
Chili-Zitronen-Oliven	5,50
Parmaschinken mit Parmesan	9,90
Eingelegte Paprika	7,50

Warme Tapas

Chorizo in Sherry und Pimientos de Padrón 13,J,A	6,90
Manchegobällchen mit Orangendip 7	7,50
Albondigas in Tomatensauce Rinderfrikadellen (scharf)	8,50
Kalmar in Tomaten-Knoblauchsauce Tintenfischringe (scharf) 14	7,90
Panierte Calamari Ringe	8,50
Sardinha frita frittierte Sardinen mit Aioli 14	7,90
Bolinhos de Bacalhau Kabeljau und Kartoffel-Küchlein 1,3,4	7,90
Rissois de Carne mit Rind gefüllte Teigtaschen 1,13	7,00
Rissois de Vegetais vegetarische Teigtaschen 1,13	7,00
Rissois de Frango mit Hähnchen gefüllte Teigtaschen 1,13	7,00
Rissois de Atum mit Thunfisch gefüllte Teigtaschen 1,4,13	7,00
Rissois de Cogulemo mit Pilzen gefüllte Teigtaschen 1,13	7,00
Datteln im Speckmantel J,A	7,90



KINDER-MENÜ

Penne mit Bolognese	7,50
Penne Carbonara	7,50
Penne mit Tomatensauce	6,50
Kinderburger Hamburger mit Rinderhackfleisch	8,00

Dessert

Panna Cotta puddingartiges Dessert mit Vanille 3,7,13	7,90
Tiramisu geschichtete Löffelbiskuits mit Mascarpone und Kaffee 1,7	8,50
Trio Dessert Panna Cotta, Tiramisu und Eis 1,3,7,13	10,90
Schokoladen Soufflé mit Vanilleeis Schokoküchlein mit flüssigem Kern 1,7	9,90
Crème Brûlée Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Vanille 7	8,50
Affogato wahlweise mit Vanilleeis und Kaffee oder Zitroneneis und Limoncello	6,50
Diverse Eissorten Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone und Walnuss	1,50



APERTIF

Aperol Spritz	13,A,P	8,00
Limoncello Spritz		8,00
Mango-Maracuja Spritz		8,00
Hugo		8,00
Campari Orange / Soda	A	7,00
Martini		6,30
Rosso oder Bianco 13		
Aperol Sour		7,50
Zitronensaft, Aperol, Orangensaft A,P		
Negroni		8,00
Campari, Martini Rosso, Gin A		
Campari Lemonade		7,50
Limette, Campari, Bitter Lemon A		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters Wasser	0,75l	5,90
Classic oder Naturell		
Selters Wasser	0,25l	2,80
Classic oder Naturell		
Coca-Cola	0,2l	2,90
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite und Mezzo Mix A,C,J,O		
Schweppes	0,25l	3,20
Bitter Lemon, Tonic Water und Ginger Ale C,P,A		
Säfte	0,25l	3,30
Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Rhababar, Maracuja, Kirsche		
als Schorle	0,25l	3,20
	0,4l	4,90
Eistee	0,33l	3,50
Zitrone, Pfirsich, Wassermelone C,O		



BIER VOM FASS

Radeberger Pils 1	0,25l	2,50
	0,4l	4,30
Füchschen Alt 1	0,25l	2,80
	0,4l	4,90
Allgäuer Büble 1	0,3l	3,30
Hell oder Weizen	0,5l	5,30

FLASCHENBIERE

Allgäuer Büble Weizen 1	0,5l	5,20
alkoholfrei		
Jever Fun Pils 1	0,33l	3,30
alkoholfrei		
Füchschen Alt 1	0,33l	3,50
alkoholfrei		

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso o	2,80
Doppelter Espresso o	4,90
Espresso Macchiato o,L	3,00
Espresso Corretto o	4,90
Kaffee Crema o	3,20
Cappucino o,L	3,80
Latte Macchiato o,L	4,50
Frischer Minztee	4,00
Tasse Tee	3,00
Pfefferminze, Kamille, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee	



COCKTAILS

Camino's

Gin, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft

8,90

Portland

Vodka, Blue Curaçao, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Maracujasaft

8,90

Caipirinha

weißer Rum, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze

8,90

Mojito

weißer Rum, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze

8,90

Red Russian

Vodka, Kirchsaff, Minze

8,90

Gin Tonic

Gin, Schweppes Tonic Water, Limette

8,90

Black Death

Tequila, Blue Curaçao, Grenadine, Maracujasaft, Kirchsaff, Zitronensaft

8,90

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

M & M

Mangosaft, Maracujasaft, Soda, Minze, Limette

7,50

Sunshine

Rohrzucker, Kirchsaff, Maracujasaft, Rohrzucker

7,50

Virgin Caipirinha

Limetten, Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker

7,50

Bahamas

Apfelsaft, Zitronensaft, Grenadine

7,50

Flamingo

Johannisbeersaft, Orangensaft, Zitronensaft, Soda

7,50



OFFENE WEINE

Weiß

Lugana DOC

ausgeprägt. feine Frucht, leicht und sommerlich

0,2l / 0,75l

6,90€ / 28,50€

Sauvignon Blanc

reife, Aprikosen, weiße Blüten, harmonisch

0,2l / 0,75l

7,50€ / 29,90€

Grillo Terre Siciliane DOC

exotische Blüten, trocken und leicht

0,2l / 0,75l

7,20€ / 28,90€

Riesling Rheingau Qualitätswein

Steinobst-Aromen, frisch und saftig

0,2l / 0,75l

6,90€ / 28,90€

Rosé

Bardolino Chiaretto Classico DOC

reife Trauben, Sauerkirschen, Johannisbeeren, würzig

0,2l / 0,75l

6,70€ / 28,90€

Rot

Primitivo Puglia

intensive, rote Frucht, Waldbeeren, Pflaumen, samtig, harmonisch

0,2l / 0,75l

7,20€ / 29,90€

Nero d'Avola Terre Siciliane DOC

frische, junge, rote Früchte

0,2l / 0,75l

7,20€ / 29,90€

Merlot Venetiale DOC

exotische Blüten, trocken und leicht

0,2l / 0,75l

6,90€ / 28,90€

Prosecco & Champagner

Prosecco DOC Spumante Brut

0,1l / 0,75l

5,90€ / 39,50€

Prosecco Rosé

0,1l / 0,75l

5,90€ / 39,50€

Champagner

0,1l

12,90€

0,75l

auf Nachfrage



DIGESTIF

Averna	4cl	4,50
Ramazotti	4cl	4,50
Cynar	4cl	4,50
Jägermeister	4cl	4,50
Killepitsch	4cl	4,50
Portwein Tinto oder Rose	4cl	4,90
Williams Birne	4cl	4,50
Schladerer	4cl	4,50
Fernet Branca	4cl	4,50
Sambuca	4cl	4,50
Limoncello	4cl	4,00
Grappa Spezial Nonino Amaro, Lugana	4cl	6,90
Hausgrappa	4cl	4,90
Tequila	4cl	4,50
Zündkerze Likör 43, Espresso, Milchschaum	4cl	5,50
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	6,90
Chivas Regel 12	4cl	7,50
Hendricks Gin	4cl	5,50
Tenqueray Gin	4cl	5,00
Bombay Gin	4cl	5,00
Likör 43	4cl	5,00
Bacardi	4cl	5,00
Johnny Walker Red Label	4cl	6,00



Allergene im Überblick

1. Glutenthaltiges Getreide: z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; enthalten z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen
2. Krebstiere: z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen; enthalten, z.B. in Suppen, Soßen, Würzpasten
3. Eier: z.B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; kann enthalten sein z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing
4. Fisch: alle Fischarten; enthalten z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.
5. Erdnüsse: z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gepäck, Schokolade etc.
6. Soja: z.B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; enthalten z. B. in Gepäck, Marinaden, Kaffeeweißer
7. Milch: Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; enthalten z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten
8. Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, enthalten z. B. in Kuchen, Schokoladen, Pesto
9. Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; enthalten z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen
10. Senf: z. B. Senfkörner oder -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen
11. Sesamsamen: z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio, kann enthalten sein in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.
12. Lupine: z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten
13. Schwefeldioxid und Sulfid: in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, E 220 - E 228, enthalten z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig
14. Weichtiere: z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, kann enthalten sein in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.

Zusatzstoffe

- A - mit Farbstoff
- B - mit Konservierungsstoffen
- C - mit Antioxidationsmitteln
- D - mit Geschmacksverstärker
- E - geschwefelt
- F - geschwärzt
- G - gewachst
- H - mit Süßungsmittel
- I - enthält eine Phenylalaninquelle (Süßstoff)
- J - mit Phosphat
- K - mit Nitrat/ - Nitritpökelsalz
- L - mit Milcheiweiß
- M - mit Eiklar
- N - mit Sahne
- O - koffeinhaltig
- P - chininhaltig
- Q - mit Taunin
- R - mit Formfleisch