

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 €

Karamелиzierter 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 Rinder carpaccio mit
Trüffelöl verfeinert, serviert auf Rucola,
mit geriebenem Grana Padano 19,90 €

Nudel – und Risottogerichte

Spaghetti Carbonara nach italienischem
Originalrezept !!! 16,50 €

“Malloreddus” – kleine sardische Gnocchetti
mit Hackfleisch-Salsicciaße und geriebenen
Pecorino 18,50 €

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

Culingionis-sardische Nudeltaschen
mit Minze-Ricotta-Kartoffel-Füllung,
angeschwenkt in Salbeibutter und
geschmolzenen Zwiebeln 19,00 €

Geträufelte Penne
mit gebratenen Rinderfiletspitzen
und geriebenem Grana Padano 25,00 €

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

Fleischgerichte

Kaninchenragout in Rotwein geschmort
mit Wurzelgemüse
& getrockneten Tomaten,
dazu Fregola
(sardische Nudelspezialität) 27,90 €

Saltimbocca – dünne Kalbsschnitzel mit Salbei &
Schinken ummantelt, dazu Gemüse-Fregola-
Parmesan-Ragout & Salbeisoße 29,90 €

Rosa gegrilltes Rumpsteak
vom Black Angus Rind,
an Ratatouille & geträufeltem Kartoffel-
Mandel-Stampf 36,50 €

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 €

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 Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

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.

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 €

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 Bitter⁴ 0,1l 4,90 €

Campari⁴

auf Eis 5cl 5,20 €

mit Sodawasser 6,40 €

mit Orangensaft 6,80 €