

Vorspeisen

Frische Pfifferlinge auf Rucolasalat mit Parmesankäse ^G

Fresh chantarelles with parmesan and arugula 15,50

Triologie: Vitello Tonnato, geräuchertes Lachscarpaccio, Rindercaepaccio ^{C,D,G,}

Smoked salmon carpaccio with tuna cream and 18,50

Jakobsmuscheln mit Steinpilzen in Trüffelsauce auf Parmesankorb ^{N,B}

Scallops with porcini in truffle sauce 19,50

Rindercarpaccio mit Pfifferlingen und Parmesankäse ^G

Beef carpaccio with chanterelles and parmesan 17,50

Nudeln

Bandnudeln mit Maishähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce ^{A,C,G,I}

Tagliatelle with chicken breast and mushrooms in tomato cream sauce 16,50

Tagliolini mit Trüffel und Parmesan in Trüffel-Sahnesauce ^{A,C,G,I}

Tagliolini with truffle and parmesan on truffle cream sauce 22,50

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen, Rucola und Parmesan ^{A,C,G,I}

Tagliatelle with chanterelles, rucola and parmesan 17,50

Linguine Aglio e Olio mit Lachs, Garnelen und Tomaten ^{A,C,G,I}

Linguine aglio e olio with salmon, shrimps and tomato 21,50

Fisch

Lupo di Mare Filet vom Grill mit Trüffelkruste und Steinpilzen auf Trüffelsauce ^{G,D,L}

Grilled sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle-sauce 28,50

Lachsfilet vom Grill auf Hummersauce ^{L,B}

Grilled salmon fillet on lobster sauce 27,50

Zanderfilet vom Grill mit frischen Pfifferlingen ^{G,L,O,D}

Grilled pike perch fillet with chanterelles 27,50

Fleisch

Kalbsfilet vom Grill mit Trüffelkruste auf Steinpilzen-Trüffel-Sauce ^{G,D,L}

Grilled veal fillet with truffle croast on porcini-truffle-sauce 32,50

Maishähnchenbrust vom Grill mit Pfifferlingen ^{L,B}

Corn chicken breast vom the grill with chantarelles 26,50

Lammrückensteak vom Grill auf Rotwin-Trüffel-Sauce ^{L,B}

Grilled lamb loin steak with redwine - truffle sauce 29,50

APERITIF

Alkoholfreier Aperitif

MARTINI VIBRANTE & GINGER

MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER

MARTINI FLORALE,
HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE

SAN BITTER, ORANGensaft,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

ESPRESSO MARTINI

A,C,H,G,I,C

alkoholhaltiger Cocktail
aus Wodka, Espresso,
Kaffeelikör
9,50

Aperitif

CRÉMANT ROSE¹² GLAS – 6,50

CRÉMANT¹² GLAS – 6,50

GONDOLA SPRITZ

APEROL, HOLUNDERBLÜTE, SODA,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ

MARTINI FIERO, PROSECCO,
RHABARBER, SODA, EIS, MINZE,
ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI BIANCO & WILD BERRY

MARTINI BIANCO, WILD BERRY,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA,
ORANGENSCHNITZEL

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

WEIßWEIN

CHARDONNAY¹²

Glas 0,2 l – 8,00
Flasche – 27,50

WEIßWEIN

LUGANA¹²

Glas 0,2 l – 9,90
Flasche – 34,50

WEIßWEIN

ROERO ARNEIS¹²

Glas 0,2 l – 9,00
Flasche – 29,50

ROSEWEIN

ROSE MERLOT¹²

Glas 0,2 l – 7,50

ROTWEIN

NERO D'AVOLA¹²

Glas 0,2 l – 7,50

ROTWEIN

PRIMITIVO¹²

Glas 0,2 l – 8,50

VORSPEISE

CALAMARETTI AUS DER PFANNE ^N

mit Knoblauch und scharfem Chili

Tender calamaretti from the pan infused with garlic and a touch of chili heat

16,50

ZIEGENKÄSE VOM GRILL ^{G,H}

mit Mandeln und Ananas auf einer Feigen-Erdbeer-Sauce

Grilled goat cheese with almonds and pineapple, served on a strawberry fig sauce

14,50

ROTE-BETE-CARPACCIO ^{G,H}

mit sardischem Schafskäse, Rucola, gerösteten und Walnüssen

with Sardinian sheep's cheese, rucola, toasted and walnuts

13,50

VITELLO TONNATO ^{C,D,G}

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern

Thinly sliced veal with a delicate tuna cream and capers

16,50

RINDER-CARPACCIO ^G

aus Rinderfilet mit Parmesan in Zitronen-Olivenöl

Beef carpaccio with parmesan, marinated in a lemon olive oil dressing

17,50

BURRATA ^G

mit Basilikum und Olivenöl

Burrata with basil, and olive oil

14,50

SUPPE

TOMATENCREMESUPPE ^{G,4,5}

mit einem Schuss Sahne und frischem Basilikum

Tomato Cream Soup with a touch of cream and fresh basil

7,50

MINISTRONE ^{I,O}

italienische Gemüsesuppe

traditional Italian vegetable soup

7,50

NUDELN

SPAGHETTI AGLIO E OLIO ^{A,G}

Spaghetti mit Knoblauch, Tomaten, Olivenöl und Chili

Spaghetti with garlic, tomatoes, olive oil and chili

13,50

LINGUINE BOLOGNESE ^{A,G,O}

Flache Spaghetti in Bolognesesauce mit Rinder- und Kalbsfilet

Linguine bolognese, made from 100% beef and veal fillet

15,50

SCHWARZE BANDNUDELN MIT LACHS ^{A,G,O,L,D}

Schwarze Bandnudeln mit Lachs in Hummersauce

Black andnudeln with salmon in lobster sauce

16,50

PENNETTE DELLA NONNA ^{A,G,O}

Kurze Nudeln mit Filetspitzen und Champignons in Sahnesauce

Short pasta with fillet tips and mushrooms in a creamy sauce

18,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN ^{A,G,B}

Spaghetti aglio e olio mit Garnelen, Tomaten,
getrockneten Tomaten, Knoblauch und Chili

Spaghetti aglio e olio with shrimps, tomatoes, sun-dried tomatoes, garlic, and chili

18,50

PENNETTE ARRABIATA ^{A,G,4,5}

Kurze Nudeln mit Knoblauch und Zwiebeln in scharfer Tomatensauce

Short noodles with garlic and onions in spicy tomato sauce

13,50



FLEISCH mit Tagesbeilage

MAISHÄHNCHENBRUST ^{G,L,O,J}

Maishähnchenbrust vom Grill auf grüner Pfeffersauce
grilled corn-fed chicken breast on a green pepper sauce
24,50

RINDERFILET VOM GRILL ^{G,L}

Rinderfilet vom Grill mit Zitrone und Kräuterbutter
Beef fillet from the grill, served with fresh lemon and herb butter
34,50

TAGLIATA ^{L,G}

Rinderfilet, in Scheiben geschnitten, mit Parmesan, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili, grünem Pfeffer, Parmesan und Thymian
Beef fillet with parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme
35,50

MARE E MONTI ^{L,G,B}

Rinderfilet auf Rotweinsauce und drei Großgarnelen auf Grüner-Pfeffer-Sauce
Argentinian beef fillet in red wine sauce and prawns in a green pepper sauce
37,50

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ^{G,O,L}

Kalbsfilet in Parmaschinkenmantel in Weißwein-Butter-Salbeisauce
Veal fillet wrapped in parma ham, finished in a white wine, butter, and fresh sage sauce
29,50

KALBSFILET IN PFEFFER SAUCE ^{G,L,O}

Kalbsfilet vom Grill auf cremiger Grüner-Pfeffer-Sauce
Grilled veal fillet with a creamy green pepper sauce
29,50



FISCH mit Tagesbeilage

ZANDERFILET IN BUTTER-SALBEI-SAUCE ^{D,G,L,H}

Gegrilltes Zanderfilet mit gerösteten Mandeln in Butter-Salbei-Sauce

Grilled zander fillet with almonds in a butter and sage sauce

25,50

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL ^{D,L}

mit Knoblauch, Peperoncini, Tomaten, Olivenöl

Grilled sea bass fillet with garlic, tomatoes, olive oil, peperoncini

26,50

LACHSFILET IN POMMERY-SENF-SAUCE ^{D,G,J,L}

Gegrilltes Lachsfilet mit Apfelstücken in Pommery-Senf-Sauce

Tender grilled salmon fillet served with apples in a creamy Pommery mustard sauce

27,50

SCAMPI LIVORNESE ^{B,G,J,L}

Fünf Großgarnelen in würziger Tomatensauce mit Oliven,

Kapern, Knoblauch und frischen Kräutern

Grilled scampi in a spicy tomato sauce with olives, capers, garlic, and fresh herbs

29,50

SALAT

SALAT MIT RINDERFILET ^{G,J}

Salat mit Rinderfilet, Zwiebeln, Chili und Parmesankäse

Salad with beef filet, onions, chili and Parmesan

21,50

SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST ^{G,J}

Salat mit Maishähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln, Chili und Parmesankäse

Salad with chicken breast, mushrooms, onions, chili, and Parmesan

16,50

SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST UND GARNELEN ^{G,B,J}

Salat mit Maishähnchenbrust und Garnelen, Zwiebeln, Chili und Parmesankäse

Salad with chicken breast, prawns, onions, chili, and Parmesan

23,50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COCA COLA ^{1,2,5,15}	0,2 l – 2,90
COLA ZERO ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 l – 2,90
ORANGENLIMONADE FANTA ^{1,5}	0,2 l – 2,90
ZITRONENLIMONADE SPRITE ⁵	0,2 l – 2,90
HOLUNDERLIMONADE ^{1,5}	0,2 l – 2,90
RHABARBERLIMONADE ⁵	0,2 l – 2,90
APFELSCHORLE	0,2 l – 2,90
BITTER LEMON ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 l – 3,50
GINGER BEER ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 l – 3,50
GINGER ALE ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 l – 3,50
TONIC WATER ^{1,2,5,6,7,15}	0,2 l – 3,50
SAN PELLEGRINO	Fl. 0,75 l – 6,90
ACQUA PANNA	Fl. 0,75 l – 6,90

BIER

VELTINS V. FASS ^A	0,4 l – 4,80
WEIZENBIER ^A	0,5 l – 6,50
ALKOHOLFR. BIER ^A	0,33 l – 4,50

KAFFEE

ESPRESSO ²	– 3
AMERICANO ²	– 4
CAPPUCCINO ^{2,G}	– 5
LATTE MACCHIATO ^{2,G}	– 5

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON ¹²	0,2 l – 39
MOËT & CHANDON ¹²	0,75 l – 98
MOËT & CHANDON ROSE ¹²	0,75 l – 130
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL ¹²	0,75 l – 149
MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE ¹²	0,75 l – 149
RUINART ROSE ¹²	0,75 l – 155

KINDER

SCHNITZEL VOM KALBSFILET	12,50
KURZE NUDELN IN BOLOGNESE	6,50

KURZE NUDELN IN BUTTERSAUCE	6,50
KURZE NUDELN IN TOMATENSAUCE	6,50

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse C enthält Eier oder Eiererzeugnisse D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chaschewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse J enthält Senf oder Senferzeugnisse K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse L enthält Schwefeldioxid & Sulfite M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus N enthält Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus O Klare Brühe: A, C, F, G, I, J, 14 · P Bratensauce: A, C, F, G, I, J **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Säuerungsmittel 5 mit Konservierungsmittel 6 mit Süßstoff 7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 chininhaltig 9 Stabilisatoren 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul 11 enthält

Taurin 12 enthält Sulfite 13 geschwärzt 14 mit Geschmacksverstärker 15 mit Phosphat

Alle Preise in Euro incl. 19% MwSt