SPEISEKARTE

Vorspeise

RoteBeeteCarpaccio mit Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Basilikum, € 8,90
dazu frisch gebackenes Ciabatta

Feigen-Caprese mit Büffelmozzarella Feigen mit Büffel-Mozzarella und Feigensenf € 8,90

Antipasti – Auswahl unserer hausgemachten italienischen Vorspeisen, dazu frisch gebackenes Ciabatta € 9,90

Vitello tonnato, Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln, dazu Ciabatta €10,90

Porcini trifolati Steinpilze in Butter gebraten mit Knoblauch & Petersilie, dazu Ciabatta €12,90

Carpaccio di manzo €12,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucula, gerösteten Pinienkernen und Parmesanraspeln, dazu Ciabatta

Pasta

Fettuccine al ragu Fettuccine mit Ragout vom Kalbfleisch, dazu Parmesanraspel € 10,90

Agnolotti al tartufo Hausgemachte Teigtaschen mit einer Füllung aus Ricotta und schwarzem Trüffel € 12,90
in Salbeibutter geschwenkt, mit Parmesanraspeln serviert

Pappardelle mit Pfifferlingen und Filetspitzen in Rahmsauce €13,90

Spaghetti aglio, olio e gamberi €15,90
Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und Garnelen

Fleisch

Fleischvariationen vom Grill €21,90
Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein, dazu Rosmarinkartoffel und Ratatouille

Bistecca alla griglia Dünnes Kalbssteak vom Grill mit Rosmarin und Chili aromatisiert, € 21,90
dazu Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

Piccata alla milanese € 21,90
Kalbsschnitzel in der Parmesanpanade, dazu Fettuccine mit Tomatensauce

Lammmedaillons vom Grill mit Portweinbutter auf mediterranem Kartoffel-Gemüsebett € 21,90

Tagliata di manzo Rinderroastbeef vom Grill in Tranchen serviert mit Rucola, €23,90
Parmesanraspeln und Balsamicocrema, dazu Rosmarinkartoffel

Filet vom deutschen Jungbullen mit Kräuterbutter und Rotweinjus, dazu dazu Rosmarinkartoffel €29,90
und Beilagensalat

Fisch

Fischvariationen vom Grill Diverse Fischfilets vom Grill, dazu Salatbouquet & Knoblauchmayonnaise € 19,90

Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet mit Weissweinzabaglione und Limonenrisotto € 19,90

Dessert

Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeermark € 5,90

Tartufo bianco Halbgefrorenes aus Zabaioneeis mit Baiserstückchen € 6,90

Tartufo nero Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladeneis mit Haselnussstückchen € 6,90

Dessert-DUO Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeermark und Zitronensorbet € 6,90

Dessertkombination Vanille-Panna-Cotta mit Erbeermark, Profiteroles & Zitronensorbet € 7,90

LIEBE GÄSTE, KARTENZAHLUNG IST NUR NOCH MIT EC-KARTEN MÖGLICH

ÖFFNUNGSZEITEN:

DONNERSTAG BIS SAMSTAG 18.00 Uhr - 24.00 Uhr (Garten: 23.00 Uhr)