



Speisekarte

Suppen, Vorspeisen und Salate

Unsere hausgemachte Fischsuppe mit Knoblauchcrostini (b, d, i)	17 €
Apulische Burrata mit Brokkolicreme und Tomaten (g)	16 €
Vitello Tonnato mit Kapern und Pinienkernen (c, d)	16 €
Gegrillter Oktopus mit Salat (d)	17 €
Rindercarpaccio mit Parmesan und gereiftem Balsamico (g)	14 €
Wildkräutersalat mit Pecorino Sardo und Limonen-Olivenöl-Vinaigrette (g)	9 €

Hausgemachte Pasta

Ricotta-Birnen-Ravioli mit Jakobsmuscheln und Safransauce (a, g, c)	18 €
Ricotta-Kürbis-Ravioli an Cime di Rapa und Parmesan (a, c, g)	18 €
Mangold-Ravioli mit Ragout vom Wildschwein (a, c, i)	19 €
Tagliatelle mit Lachs, Erbsen und Rieslingsauce (a, c, d, h)	14 €
Seppia - Spaghettini mit Gambas und Tomaten - / Maracuja - Ragout (a, b, c)	18 €
Penne Bolognese (a, i)	11 €

Fleisch und Fisch

Argentinisches Rib Eye Steak mit Portweinsauce	31 €
Argentinisches Rinderfilet	38 €
Chateaubriand in Salzkruste (ab 2 Personen)	78 €
Lachsfilet an Dijonsauce (d, j)	22 €
Dorade vom Grill (d)	26 €
Kabeljau Loin mit Venusmuschelsud	31 €
Loup de mer in Salzkruste (ab 2 Pers.)	100g/7€

Unsere Fleisch- und Fischgerichte servieren wir immer mit
Rosmarin-Ofenkartoffeln und Gemüse.

Dessert

Bratapfel - Parfait (c, g)	9 €
Zitrus - Crème - Brûlée (c, g)	8 €
Schokoküchlein mit warmem Herzen (a, c)	9 €

Limoncello
CUCINA E VINO 