

VORSPEISEN

ROTE BEETE CARPACCIO MIT SARDISCHEM
SCHAFSKÄSE AUF ERDBEER-FEIGEN-SAUCE^{G,H}
beetroot carpaccio, sardinien sheep cheese, fig-strawberry-sauce^{G,H}
12,9

HONIG MELONE MIT PARMASCHINKEN^{G,N,C,D,L}
Honeydew Melon with Parma Ham^{G,N,C,D,L}
9,5

CALAMARETTI AUS DER PFANNE
MIT KNOBLAUCH UND PEPERONCINI^{N,G,B,L}
calamaretti with garlic, hot pepperoncine^{N,G,B,L}
18,5

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN
UND ANANAS AUF FEIGEN-ERDBEER-SAUCE^{G,H,L}
goat cheese with almonds and pineapple on a fig-strawberry-sauce^{G,H,L}
14,9

BURRATA AUF OCHSENHERZTOMATE MIT OLIVENÖL UND
BASILIKUM^{G,H,L}
creamy mozzarella with olive oil and basilic^{G,H,L}
15,5

RINDERFILET CARPACCIO MIT GEBRATENEN STEINPILZEN^{G,N,C,D,L}
beef carpaccio and procini^{G,N,C,D,L}
17,9

SPARGEL IN BUTTERSAUCE UND WALNÜSSE^{G,N,C,D,L}
Asparagus in buttersauce with walnuts^{G,N,C,D,L}
17,5

JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL IN TRÜFFEL-STEINPILZ-
SAUCE^{G,N,C,D,L}
grilled scallops in truffle-porcini-sauce^{G,N,C,D,L}
18,5

SALAT / SUPPE

SPARGELCREME SUPPE^G
asparagus cream soup^G
9,5

SALAT MIT GARNELENI ODER RINDERFILET-SCHEIBEN^{G,D,J}
salad with scampi OR beef fillet slices^{G,D,J}
21,5

FENCHEL SALAT MIT GARNELEN, ORANGEN, PINIENKERNE
UND BASILIKUM^{G,D,J}
fennel salad with shrimp, oranges, pine nuts and basil^{G,D,J}
19,5

FLEISCHGERICHTE

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE VOM GRILL
MIT GRÜNER-PFEFFER-SAUCE^L
corn chicken breast with green pepper sauce^L
24,5

LAMMRÜCKEN VOM GRILL MIT THYMIAN, KNOBLAUCH,
TOMATEN UND SCHARFEN PEPERONCINI^L
grilled rack of lamb with thyme, garlic, tomatoes, spicy pepperoncine^L
29,5

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM LAYASTEINGRILL MIT
TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE^{G,L,A}
beef fillet from the grill with truffle krust on redwine-truffle-sauce^{G,L,A}
39,5

KALBSFILET VOM GRILL IN PARMASCHINKEN-
MANTEL AUF BUTTER-SALBEI-SAUCE^{G,L}
grill veal fillet with parma ham on butter-sage-sauce^{G,L}
29,5

KALBSFILET VOM GRILL MIT SPARGEL AUF HOLLANDAIS
SAUCE^{L,A}
grill veal on asparagus with holandais sauce^{L,A}
34,5

ARGENTINISCHES RINDERFILET IN SCHEIBEN
GESCHNITTEN MIT THYMIAN, KNOBLAUCH, GRÜNE
PFEFFER^{G,L,A}
argentinan beef fillet slices with thyme, garlic and green peppercorns^{G,L,A}
36,5

NUDELGERICHTE

PENNETTE ARRABIATA MIT MAISHÄHNCHEN BRUST^{A,C,G}
pasta arrabiata with corn-chicken breast^{A,C,G}
16,9

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN,
GETROCKNETEN TOMATEN UND SCHARFEN
PEPERONCINI^{G,A,C}
spaghetti aglio e olio with prawns, dry tomato and pepperoncine^{G,A,C}
19,5

TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN, ZWIEBEL, RUCOLA UND
PARMESAN^{C,G,H}
tagliolini whit porcini, onion, aragula and parmesan^{C,G,H}
18,5

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND
PARMESAN IN BUTTERSAUCE^{A,C,G}
tagliolini with truffle and parmesan on butter-sauce^{A,C,G}
25,5

SCHWARZE LINGUINE MIT SEELTEUFEL UND LACHS,
BURRATA UND KNOBLAUCH IN WEIßWEIN-KRAUTER-
SAUCE^{A,L,C,G,D}
black linguine with salmon, monkfish, garlic, burrata in wine-herb-sauce^{A,L,C,G,D}
18,9

PENNETTE MIT RINDERFILET UND STEINPILZE^{A,C,G}
pennette with beef fillet and procini^{A,C,G}
19,5

KARTOFFEL-GNOCCHI GEFÜLLT MIT
TRÜFFEL UND ZIEGEN KÄSE AUF BUTTER-SALBEI-SAUCE^{A,C,G,L}
gnocchi filled with truffle and goat cheese on butter-sage-sauce^{A,C,G,L}
19,5

FISCHGERICHTE

LACHSFILET VOM GRILL MIT ÄPFELN
AUF POMMERY-SENF-SAUCE^{D,G,J,L}
grilled salmon with apple on mustard-sauce^{D,G,J,L}
26,5

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT
TRÜFFELKRUSTE UND STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE^{D,L,G,A}
grill sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle sauce^{D,L,G,A}
29,5

ZANDERFILET VOM GRILL MIT GERÖSTETEN
MANDELN AUF SPARGELRAGOUT^{G,H,L,D}
grilled pike-perch fillet on roasted almond on asparagus ragout^{G,H,L,D}
24,5

SEEZUNGENFILET VOM GRILL MIT WEIßWEIN-KRÄUTER-
SAUCE^{D,G,B,L,H}
grilled solefillet with whitewine-herb-sauce^{D,G,B,L,H}
27,5

WILDFANG RIESEN GAMBERONI
VOM GRILL MIT SPAGHETTI AGLIO E OLIO^{A,B,G}
wild catch gigant gamberoni from the grill with spaghetti aglio e olio^{A,B,G}
46,5

CHATEAUBRIAND (ab 2 Person)

WIRD TRANCHIERT, MIT HEIßER BUTTER
ÜBERGOSSEN UND MIT MEERSALZ AUS ZYPERN
VERFEINERT

39,5 p.P.

DESSERT DER WOCHE^{G,L}

FRISCHE ERDBEEREN AUF MASCARPONE

11,5

WEIßWEIN

GRILLO SIZILIEN¹²

GLAS 0,2 L. – 7,5

SAUVIGNON BLANC¹²

GLAS 0,2 L. – 11,90 FLASCHE 0,75 L. – 36,5

PINOT BIANCO PIERPAOLO PECORARI¹²

GLAS 0,2 L. – 11,90 FLASCHE 0,75 L. – 36,5

ROTWEIN

NERO D'AVOLA SIZILIEN¹²

Glas 0,2 L. – 7,50

Primitivo Bio¹²

Glas 0,2 L. – 9,90 Flasche 0,75 L. – 34,5

ROSEWEIN

ROSATO¹²

Glas 0,2 L. – 8,90 Flasche 0,75 L. – 29,5

ROSATO Primitivo¹²

Glas 0,2 L. – 11,90 Flasche 0,75 L. – 36,5

APERITIF / ERFRISCHUNG

PROSECCO ROSE¹²

EDLER ITALIENISCHER SPUMANTE

GLAS 0,1L – 6,5

LA GONDOLA DUE SPRITZ¹²

APEROL, HOLUNDER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZ

GLAS – 7,9

MARTINI RHABARBER SPRITZ¹²

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

GLAS – 8,9

MARTINI BIANCO & WILDBERRY¹²

MARTINI BIANCO, WILDBERRY,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZ

GLAS – 7,9

APEROL SPRITZ¹²

APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGENSCHNITZ

GLAS – 8,5

BIER

VELTINS VOM FASS^A 0,4 L. – 4,8

WEIZENBIER^A 0,5 L. – 5,9

ALKOHOLFREIES BIER^A Flasche 0,33 L. – 4,9

ALKOHOLFREI

COLA^{1,2,5,15} 0,2 L. – 2,9

COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 2,9

ORANGENLIMO FANTA^{1,5} 0,2 L. – 2,9

ZITRONENLIMO SPRITE⁵ 0,2 L. – 2,9

HOLUNDERLIMO^{1,5} 0,2 L. – 2,9

RHABARBERLIMO⁵ 0,2 L. – 2,9

APFELSCHORLE 0,2 L. – 2,9

SCHWEPES BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,5

SCHWEPES GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,5

SCHWEPES WILD BERRY^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,5

SCHWEPES GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,5

SCHWEPES TONIC WATER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,5

SAN PELEGRINO Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 6,9

ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 6,9

APERITIF / ERFRISCHUNG - ALKOHOLFREI

ALKOHOLFREIES MARTINI VIBRANTE & GINGER¹²

MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZ

GLAS 0,1L – 7,9

ALKOHOLFREIES MARTINI FLORALE & HOLUNDER¹²

MARTINI FLORALE, HOLUNDERSCHORLE, EIS,
MINZE, ORANGENSCHNITZ

GLAS – 7,9

SAN BITTER ORANGE¹²

SAN BITTER, ORANGENSCHNITZ,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZ

GLAS – 8,5

AMBROSIA SIZILIANISCHER GIN
MIT BRAUNER ZUCKER, WILDBERRY,
EIS, MINZE, ORANGENSCHNITZ^{1,2,5,6,7,15}

9,9

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.
Trinkgeld ist nicht inklusiv!
Tax included - Tip not included!

KAFFEE

ESPRESSO² – 2,8

AMERICANO² – 3,8

CAPPUCCINO^{2,6} – 4,8

LATTE MACCHIATO^{2,6} – 6,5

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² FL. 0,2L – 39

MOËT & CHANDON¹² FL. 0,75L – 98

MOËT & CHANDON-ROSE¹² FL. 0,75L – 130

RUINART¹² FL. 0,75L – 129

RUINART ROSE¹² FL. 0,75L – 145

VEUVE CLICQUOT¹² FL. 0,75L – 139

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

serviert auf Heimische Beeren, Zitrusfrüchte und frische
Minze

149,5

ALLERGENE: A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstierzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse · D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse

E enthält Erdnüsse oder Erdnusszeugnisse · F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamenerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid & Sulfite · M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · N 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 Säuerungsmittel · 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig · 9 Stabilisatoren · 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul · 11 Taurin · 12 enthält Sulfite · 13 geschwärzt · 14 Geschmacksverstärker · 15 mit Phosphat