

VORSPEISEN STARTERS

ROTE BEETE CARPACCIO MIT SARDISCHER
SCHAFSKÄSE UND PINIENKERNEN^{G,H}

beetroot carpaccio, sardinien sheep cheese, pine nuts

11,50

JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL
MIT STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE^{G,N}

scallops from grill with porcini on truffle sauce

16,50

DUETT: VITELLO TONNATO
UND RINDERFILET-CARPACCIO MIT PARMESAN^{C,D,G}

duet of vitello tonnato and beef carpaccio with parmesan

15,50

GARNELEN UND CALAMARETTI MIT KNOBLAUCH,
TOMATEN, RUCOLA UND SCHARFEN PEPPERONCINI^{N,G,B}

prawns and calamaretti with garlic, tomatoes, rucola, hot peperoncini

16,50

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN
UND ANANAS AUF FEIGEN ERDBEEREN SAUCE^{G,H}

goat cheese with almonds and pineapple on a fig-strawberry sauce

13,50

BURRATA AUS APULIEN MIT TOMATEN
OLIVENÖL, BASILIKUM UND RUCOLASALAT^G

creamy mozzarella with olive oil, rucola and basilic

14,50

GEBRATENE PFIFFERLINGE
MIT PARMESANKÄSE AUF RUCOLASALAT^G

chanatrelles with parmesan on rucola

15,90

GEMISCHER SALAT MIT GARNELEN,^{G,A,H,C}
PARMESAN, ZWIEBELN UND SCHARFEN PEPPERONCINI

mix salad with prawns, parmesan, onion, peperoncini

17,50

FRISCHE NUDELN NOUDLES

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN,
SCHARFEN PEPPERONCINI GETROCKNETEN
TOMATEN, PETERSILIE UND OLIVENÖL^{G,A,C,B}

spaghetti with prawns, garlic, hot peperoncini, tomatoes, parsley and olive oil

17,90

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND
PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE^{A,C,G}

tagliolini with truffle and parmesan on truffle cream sauce

22,50

SCHWARZE LINGUINI MIT LACHSFILET^{A,C,G,D,B,L}
UND BURRATA IN WEIßWEINSAUCE

black linguini with salmon and burrata, in wine sauce

16,90

TAGLIOLINI MIT LAMM UND
OLIVEN IN KNOBLAUCH-KRÄUTERSAUCE^{G,A,C,L}

tagliolini with lamm and olieve, garlic in herb sauce

17,90

KARTOFFEL-GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL
UND ZIEGENKÄSE IN BUTTER-SALBEISAUCE^{A,C,G}

gnocchi filled with truffle and goat cheese, butter-sage sauce

18,50

PENNETTE MIT FILETSPITZEN, RUCOLA
UND PARMESAN IN SAHNEAUCE^{A,C,G}

pennette with beef fillert, rucola and parmesan in cream sauce

17,90

FISCHGERICHTE MIT BEILAGE AUF TEPPANYAKIGRILL

LACHSFILET VOM GRILL MIT ZITRONE^D

salmon fillet from from the grill with lemon

23,90

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT^{D,L,G,A}
TRÜFFELKRUSTE UND STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE

grill sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle sauce

26,90

SASHIMI THUNFISCHFILET VOM
GRILL IN SESAM-KRUSTE AUF SAFRANSAUCE^{D,K}

sashimi thuna fillet from grill in sesame krust on safron sauce

27,90

ZANDERFILET VOM GRILL MIT GERÖSTETEN^{D,G,H,L}
MANDELN UND IN BUTTER-SALBEISAUCE

grilled pike perch fillet with roasted almonds on butter-sage sauce

23,50

FLEISCHGERICHTE MIT BEILAGE AUF LAVASTEINGRILL

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE VOM GRILL AUF
GRÜNER PFEFFERSAUCE MIT GEMISCHTEM SALAT^{G,J}

corn chicken breast with green pepper sauce and mixed salad

22,50

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE IN
SCHEIBEN GESCHITTEN MIT KNOBLAUCH,
PEPPERONCINI, KRÄUETERN, KIRSCHTOMATEN
UND PARMESAN^G

Rib-Ey from the grill with garlic, tomatoes, spicy peperoncini and parmesan

28,90

GEGRILLTES LAMMKARREE IN SCHEIBEN
GESCHNITTEN VERFEINERT MIT KNOBLAUCH,
TOMATEN, THYMIAN UND SCHARFEN PEPPERONCINI

grilled rack of lamb sliced with garlic, tomatoes, thyme and spicy peperoncini

29,90

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM
LAVASTEINGRILL MIT KRÄUTERBUTTER UND ZITRONE^G

beef fillet with herb butter and lemon

32,50

KALBSFILET VOM GRILL IN SAN DANIELE
PARMASCHINKEN-MANTEL AUF WEIN-BUTTERSOUCE^{G,L}

grill vale fillet with san daniele parma hama on wine-butter sauce

28,90

PATA NEGRA MIT STEINPILZEN
IBERISCHE PATA NEGRA RÜCKENSTEAK
VOM GRILL MIT STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE^G

pata negra steak from the grill with porcini on truffle sauce

29,50

TAGLIOLINI MIT PFIFFERLINGEN
FRISCHE TAGLIOLINI
MIT PFIFFERLINGEN, TOMATEN UND KNOBLAUCH^{A,G,C}

taglioloini with chantarelles, tomatoes, and garlic

16,90

PFIFFERLINGE EXTRA
ZU JEDEM GERICHT

chantarelles extra

5,90

WEIßWEIN

SAUVIGNON / MALVASIA¹²
(APULIEN)
GLAS 0,2 L. – 7,90 FLASCHE 0,75 L. – 29,50

ROERO ARNEIS¹²
(TENUTA CARRETA PIEMONTE)
GLAS 0,2 L. – 9,50 FLASCHE 0,75 L. – 34,50

ROTWEIN

PRIMITIVO I TRATTURI
(APULIEN)¹²
Glas 0,2 L. – 7,90 Flasche 0,75 L. – 29,50

BAROLO
TENUTA CARRETTA
(CLASSICO SUPERIORE AUS PIEMONT)¹²
Flasche 0,75 L. – 65,50

KAFFEE

ESPRESSO² – 2,50
AMERICANO² – 3,00
CAPPUCCINO^{2,G} – 4,50
LATTE MACCHIATO^{2,G} – 5,90

ROSEWEIN

ROSATO BRANCIFORTI¹²
(SIZILIEN)
Glas 0,2 L. – 7,50 Flasche 0,75 L. – 28,50

PRIMITIVO ROSE BIO¹²
(APULIEN)
Flasche – 36,50

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² FL. 0,2L– 39
MOËT & CHANDON¹² FL. 0,75L– 98
MOËT & CHANDON-ROSE¹² FL. 0,75L– 130
MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL¹² FL. 0,75L– 139
RUINART¹² FL. 0,75L– 112
RUINART ROSE¹² FL. 0,75L– 130
VEUVE CLICQUOT¹² FL. 0,75L– 139
MOËT & CHANDON-NEKTAR¹² FL. 0,75L– 139

BIER

VELTINS VOM FASS^A 0,4 L. – 4,50

WEIZENBIER^A 0,5 L. – 5,90

ALKOHOLFREIES BIER^A Flasche 0,33 L. – 4,50

MALFY ITALIENISCHER GIN

MALFY PINK GRAPEFRUIT GIN
MIT GINGER ALE, ORANGE, MINZE,
WALDFRÜCHTEN UND EIS^{1,2,5,6,7,15}
8,50

MALFY PINK BLUTORANGE GIN
MIT TONIC WATER, ORANGE, MINZE,
WALDFRÜCHTEN UND EIS^{1,2,5,6,7,15}
8,50

ALKOHOLFREI

COLA^{1,2,5,15} 0,2 L. – 2,90
COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 2,90
ORANGENLIMO FANTA^{1,5} 0,2 L. – 2,90
ZITRONENLIMO SPRITE⁵ 0,2 L. – 2,90
HOLUNDERLIMO^{1,5} 0,2 L. – 2,90
RHABARBERLIMO⁵ 0,2 L. – 2,90

SCHWEPPE BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPE GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPE WILD BERRY^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPE GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPE TONIC WATER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50

SAN PELEGRINO Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 6,50
ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 6,50

PROSECCO

WILDBACHER PROSECCO ROSEÉ
edler italienischer Spumante.
Glas 0,1 L. – 7,90 Flasche 0,75 L. – 58,50

ALLERGENE

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

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse · **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, Chashewnuss, 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** 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** coffeinhaltig · **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

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