

## VORSPEISEN STARTERS

ROTE BEETE CARPACCIO MIT SARDISCHER  
SCHAFSKÄSE UND PINIENKERNEN

beetroot carpaccio, sardinien sheep cheese, pine nuts<sup>G,H</sup>

12,50

JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL  
AUF TRÜFFELSAUCE

scalops from grill on truffle sauce<sup>G,N</sup>

16,50

DUETT: VITELLO TONNATO  
UND RINDERFILET-CARPACCIO MIT PARMESAN

duet of vitello tonnato and beef carpaccio with parmesan<sup>C,D,G</sup>

14,90

GARNELEN UND CALAMARETTI MIT KNOBLAUCH,  
TOMATEN, SALAT UND SCHARFEN PEPERONCINI

prawns and calamaretti with garlic, tomatoes, salat, hot peperoncini<sup>N,G,B</sup>

15,90

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN  
UND ANANAS AUF FEIGEN ERDBEEREN SAUCE

goat cheese with almonds and pineapple on a fig-strawberry sauce<sup>G,H</sup>

13,50

BURRATA AUS APULIEN MIT  
TOMATEN, OLIVENÖL UND BASILIKUM

creamy mozzarella with olive oil and basil<sup>G</sup>

15,50

GEMISCHER SALAT MIT GARNELEN,  
PARMESAN, ZWIEBELN UND SCHARFEN PEPERONCINI

mix salad with prawns, parmesan, onion, peperoncini<sup>G,A,H,J</sup>

16,90

GEBRATENE STEINPILZEN MIT  
KIRSCHTOMATEN UND  
PARMESANKÄSE AUF SALAT

porcini with parmesan and tomatoes on salat<sup>G</sup>

16,90

## FLEISCHGERICHTE MIT BEILAGE AUF LAVASTEINGRILL

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE VOM GRILL AUF  
GRÜNER PFEFFERSAUCE MIT GEMISCHTEM SALAT

corn chicken breast with green pepper sauce and mixed salad<sup>G,J</sup>

22,50

KALBSLEBER IN BUTTER GEBRATEN MIT  
WALDBEEREN, SALAT UND PARMESAN

veal liver fried in butter with wild berries salat and parmesan<sup>G,L</sup>

24,50

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

grilled rack of lamb sliced with garlic, tomatoes, thyme, spicy peperoncini<sup>L</sup>

29,90

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM LAVASTEINGRILL  
MIT TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRÜFFELSAUCE

beef fillet from the grill with truffle crust on redwine - truffle sauce<sup>G,L,A</sup>

32,50

KALBSFILET VOM GRILL IN PARMASCHINKEN-  
MANTEL AUF SALBEI-WEIßWEIN-BUTTERSAUCE

grill veal fillet with parma ham on sage-weine-butter sauce<sup>G,L</sup>

28,90

TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN, TOMATEN  
UND KNOBLAUCH UND PARMESAN

tagliolini with porcini, tomatoes, garlic and parmesan<sup>G,C</sup>

17,50 (auch als Vorspeise 13,90)

## NUDELN NOUDLES

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN,  
SCHARFEN PEPERONCINI GETROCKNETEN  
TOMATEN, PETERSILIE UND OLIVENÖL

spaghetti with prawns, garlic, hot peperoncini, tomatoes, parsley and olive oil<sup>G,A,C,B</sup>

17,90

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND  
PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE

tagliolini with truffle and parmesan on truffle cream sauce<sup>A,C,G</sup>

22,50

SCHWARZE LINGUINI MIT LACHSFILET  
UND BURRATA IN WEIßWEINSAUCE

black linguini with salmon and burrata, in wine sauce<sup>A,C,G,D,B,L</sup>

16,90

TAGLIOLINI MIT LAMM UND  
OLIVEN IN BASILIKUM-PESTOSAUCE

tagliolini with lamm and olive in basilik-pesto sauce<sup>G,A,C,L,H</sup>

18,50

KARTOFFEL-GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL  
UND ZIEGENKÄSE IN BUTTER-SALBEISAUCE

gnocchi filled with truffle and goat cheese, butter-sage sauce<sup>A,C,G</sup>

17,90

PENNETTE MIT FILETSPITZEN  
UND PARMESAN IN SAHNESAUCE

pennette with beef fillert and parmesan in cream sauce<sup>A,C,G</sup>

17,90

## FISCHGERICHTE MIT BEILAGE AUF TEPPANYAKIGRILL

LACHSFILET VOM GRILL  
MIT ÄPFELN AUF POMMERYSENFSAUCE

grilled salmon with apples on pommery mustard sauce<sup>D,G,J,L</sup>

23,90

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT  
TRÜFFELKRUSTE AUF TRÜFFELSAUCE

grill sea bass fillet with truffle crust on truffle sauce<sup>D,L,G,A</sup>

26,90

SASHIMI THUNFISCHFILET VOM  
GRILL IN SESAM-KRUSTE AUF SAFRANSAUCE

sashimi thuna fillet from grill in sesame crust on safron sauce<sup>D,G,K,L</sup>

29,50

ZANDERFILET VOM GRILL MIT GERÖSTETEN  
MANDELN UND IN BUTTER-SALBEISAUCE

grilled pike perch fillet with roasted almonds on butter-sage sauce<sup>D,G,H,L</sup>

24,50

## EXTRA FISCHGERICHTE MIT BEILAGE AUF TEPPANYAKIGRILL

BABY STEINBUTT VOM GRILL  
MIT BUTTER-SALBEISAUCE

tarbot from the grill with butter-sage sauce<sup>D,G,H,L</sup>

36,50

SCHWERTFISCHFILET VOM GRILL MIT OLIVEN,  
BASILIKUM, THYMIAN UND CAPERN IN TOMATENSAUCE

grilled swordfish fillet with olives, thyme, capers, basilik in tomato sauce<sup>G,L,4,5</sup>

24,90

WILDFANG RIESEN GAMBERONI  
VOM GRILL MIT SPAGHETTI AGLIO E OLIO

wild catch gigant gamberoni from the grill with spaghetti aglio e olio<sup>A,B,G</sup>

46,50

STEINPILZEN EXTRA ZUM  
JEDEN GERISCHT

porcini extra<sup>G</sup>

5,50

## WEIßWEIN

### PINOT GRIGIO<sup>12</sup>

GLAS 0,2 L. – 8,50 FLASCHE 0,75 L. – 28,50

### SAUVIGNON / MALVASIA<sup>12</sup>

GLAS 0,2 L. – 8,90 FLASCHE 0,75 L. – 29,50

## APERITIF / ERFRISCHUNG

### PROSECCO ROSE<sup>12</sup>

EDLER ITALINISCHER SPUMANTE MIT HIMBEREN  
GLAS 0,1L– 7,50

### LA GONDOLA DUE SPRITZ<sup>12</sup>

APEROL, HOLUNDER, BEEREN, HIMBEEREN,  
BEEREN, EIS, MINZE, LIMETE, ORANGENSCEIBE  
GLAS – 6,90

### MARTINI RHABABER SPRITZ<sup>12</sup>

MARTINI FIERO, PROSECCO, RHABABER,  
BEEREN, SODA, MINZE, LIMETE, ORANGENSCEIBE  
GLAS – 8,50

### MARTINI BIANCO & WILDBERRY<sup>12</sup>

MARTINI BIANCO, WILDBERRY, BEEREN,  
EIS, MINZE, ORANGENSCEIBE, LIMETE  
GLAS – 6,90

### APEROL SPRITZ<sup>12</sup>

APEROL, PROSECCO, SODA, BEEREN  
MINZE, LIMETE, ORANGENSCEIBE  
GLAS – 8,50

### GREY GOOSE FIZZ<sup>12</sup>

GREY GOOSE WODKA, ST-GERMAIN, SODA,  
LIMETENSAFT, EIS, ZITRONENSCEIBE, MINZE  
GLAS – 12,50

## APERITIF / ERFRISCHUNG - ALKOHOLFREI

### MARTINI VIBRANTE & TONIK<sup>12</sup>

MARTINI ALKOHOLFREI VIBRANTE, TONIK, MINZE,  
BEEREN, ORANGENSCEIBE, LIMETE, MINZE  
GLAS 0,1L– 6,90

### MARTINI FLORALE & APPLE<sup>12</sup>

MARTINI ALKOHOLFREI FLORALE, APFELSCHORLE,  
BEEREN, EIS, MINZE, LIMETE, ORANGENSCEIBE  
GLAS – 6,90

### MARTINI FLORALE & HOLUNDER<sup>12</sup>

MARTINI ALKOHOLFREI FLORALE, BEEREN, LIMETE,  
HOLUNDERSCHORLE, EIS, MINZE, ORANGENSCEIBE  
GLAS – 6,90

### RHABABER-HOLUNDER LIMUNADE<sup>12</sup>

RHABABER, HOLUNDER, SODA, BEEREN, EIS,  
MINZE, ORANGENSCEIBE, LIMETE  
GLAS – 5,90

### SAN BITTER ORANGE<sup>12</sup>

SAN BITTER, ORANGENSAFT, BEEREN,  
EIS, MINZE, ORANGENSCEIBE  
GLAS – 7,50

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

## ROTWEIN

### PRIMITIVO I TRATTURI<sup>12</sup>

Glas 0,2 L. – 8,50 Flasche 0,75 L. – 28,50

### NERO D'AVOLA SIZILIEN<sup>12</sup>

Glas 0,2 L. – 8,90 Flasche 0,75 L. – 29,50

## ROSEWEIN

### ROSATO BARONE D'ALBIUS<sup>12</sup>

Glas 0,2 L. – 8,90 Flasche 0,75 L. – 29,50

## BIER

VELTINS VOM FASS<sup>A</sup> 0,4 L. – 4,50

WEIZENBIER<sup>A</sup> 0,5 L. – 5,90

ALKOHOLFREIES BIER<sup>A</sup> Flasche 0,33 L. – 4,50

## ALKOHOLFREI

COLA<sup>1,2,5,15</sup> 0,2 L. – 2,90

COLA ZERO<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 2,90

ORANGENLIMO FANTA<sup>1,5</sup> 0,2 L. – 2,90

ZITRONENLIMO SPRITE<sup>5</sup> 0,2 L. – 2,90

HOLUNDERLIMO<sup>1,5</sup> 0,2 L. – 2,90

RHABABERLIMO<sup>5</sup> 0,2 L. – 2,90

APFELSCHORLE 0,2 L. – 2,90

SCHWEPES BITTER LEMON<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50

SCHWEPES GINGER BEER<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50

SCHWEPES WILD BERRY<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50

SCHWEPES GINGER ALE<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50

SCHWEPES TONIC WATER<sup>1,2,5,6,7,15</sup> 0,2 L. – 3,50

SAN PELEGRINO Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 6,90

ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 6,90

## KAFFEE

ESPRESSO<sup>2</sup> – 2,50

AMERICANO<sup>2</sup> – 3,00

CAPPUCCINO<sup>2,G</sup> – 4,50

LATTE MACCHIATO<sup>2,G</sup> – 5,90

## CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON<sup>12</sup> FL. 0,2L– 39

MOËT & CHANDON<sup>12</sup> FL. 0,75L– 98

MOËT & CHANDON-ROSE<sup>12</sup> FL. 0,75L– 130

MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL<sup>12</sup> FL. 0,75L– 139

RUINART<sup>12</sup> FL. 0,75L– 112

RUINART ROSE<sup>12</sup> FL. 0,75L– 130

VEUVE CLICQUOT<sup>12</sup> FL. 0,75L– 139

MOËT & CHANDON-NEKTAR<sup>12</sup> FL. 0,75L– 139

### BLUTORANGE GIN

MIT TONIC WATER, ORANGE, MINZE,  
LIMETE, BEEREN UND EIS<sup>1,2,5,6,7,15</sup>

8,90

### GRAPEFRUIT GIN

MIT GINGER ALE, ORANGE, MINZE,  
LIMETE, BEEREN UND EIS<sup>1,2,5,6,7,15</sup>

8,90

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 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** 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