

## Speisekarte

*Joghurt-Gurken-Kaltschale mit Garnelen & Wassermelone	6,20 €
*Frische Fischsuppe mit Bruschetta	12,50 €
*Garnelen aus dem Ofen mit scharfem Knoblauchöl & Weißbrot	10,50 €
*Bruschette miste (Tomatenwürfel, Steinpilzen & Mozzarella)	5,20 €
*Feldsalat mit gebratenen Kalbsleberstreifen	10,50 €
*Kartoffelcarpaccio mit Steinpilzen & Garnelen	15,80 €
*Rucolasalat mit Lammkotelets, Parmesanspäne & Pfifferlingen	14,50 €
*Carpaccio di Tonno, (Thunfisch) auf Rucolasalattbett & Artischocken)	14,50 €
*Birnen carpaccio mit gebratener Scamorza & geräuschte Entenbrust	14,50 €
*Mezzelune mit Parmesan-Trüffelüllung & Spargelragout	13,50 €
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Spargel, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.)	Port. 15,50 €
*Kabeljaufilet mit Pinienkernen, Spaghetti Aglio e Olio & Salat	22,50 €
*Thunfischfilet "rosa" in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat	24,50 €
*Fischplatte alla Mediterranea mit Spaghetti Aglio & Olio und Salat	24,50 €
*Dorade ( Brasse ) aus dem Ofen mit Gemüse & Bratkartoffeln	24,50 €
*Seezunge (gegrillt-Müllerinart oder in Weissweinsauce) mit Salzkartoffeln und Salat	24,50 €
*Seeteufel-Garnelen-Zitronengrasspieß mit Spaghetti Aglio & Olio & Salat	24,50 €
*Arg. Rinderfilet mit fr. Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat	27,50 €
*Arg. Ribeyesteak (Entrecote) mit Pfifferlingen, Bandnudeln & Feldsalat	25,50 €
*Kalbsfilet auf Spargelragout, Kartoffeln und Sauce Hollandaise	24,50 €
*Lammkrone in Kräutersauce mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln	25,50 €
*Kalbsstielkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	24,50 €
*Kalbsleber mit Bratkartoffeln und Salat	22,50 €
*2021	Ciró Librandi, Greco Bianco (Kalabrien) 0,2 l 5,50 €
*2021	Verdicchio dei castelli di Jesi ( Umbrien ) 0,2 l 5,50 €