

Speisekarte

*Gazpacho, kalte Gemüsesuppe	4,80 €
*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 Lammkoteletts, Parmesanspäne & Pfifferlingen	14,50 €
*Carpaccio di Tonno, (Thunfisch) auf Rucolasalatbett & Artischocken)	14,50 €
*Rotebetecarpaccio mit gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln	15,50 €
*Tagliolini aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Trüffel	19,50 €
*Tortelloni Misti in Butter-Salbeisauce	13,50 €
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit fr. Pfifferlingen, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.)	Port. 15,50 €
*Baby Calamari (Provenzialart) mit 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 €
*Wolfsbarsch 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 Cafe de Parissauce, Rosmarinkartoffeln & Feldsalat	25,50 €
*Kalbsfilet auf fr. Pfifferlingen, Bandnudeln & Feldsalat	24,50 €
*Lammkrone in Kräutersauce mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln	25,50 €
*Kalbsstielkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	24,50 €
*Spanferkelkotoletts (Provenzialart) mit Spaghetti Aglio & Olio und Salat	22,50 €
*2020 Somereto Chardonnay DOC Andrian (Südtirol) 0,2 l	6,20 €
*2019 Rubeno Lagrein DOC Andrian (Südtirol) 0,2 l	6,20 €