

Speisekarte

*Kürbiscremesuppe mit Feigen & Amaretto	5,50 €
*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 Rucolasalattbett & Artischocken)	14,50 €
*Birnen-geräuchertem Entenbrust-Carpaccio mit gebratener Scamorza	13,50 €
*Spaghetti mit Aglio, Olio & Peperoncino mit Venusmuscheln	14,00 €
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit fr. Pfifferlingen, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.)	15,50 €
Port.	
*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 €
*Dorade aus dem Ofen mit Gemüse & Bratkartoffeln	24,50 €
*Seezunge (gegrillt-Müllerinart oder in Weissweinsauce) mit Salzkartoffeln und Salat	24,50 €
*Seeteufeln al Cartoccio mit Shrimps, Muscheln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Peperoncino, Spaghetti Aglio & Olio und 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 €
*Kalbsstiellkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	24,50 €
*Hirschmedaillons mit Waldpilzen, Spätzle, Preiselbeeren & Feldsalat	26,50 €
*2020	Isaras Weissburgunder (Dolomiten) 0,2 l 6,20 €
*2019	Rubeno Lagrein DOC Andrian (Südtirol) 0,2 l 6,20 €