

## Speisekarte

*Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Garnelenspieß	7,50 €		
*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 €		
*Muscheln Marinara oder in Weißweinsauce	14,80 €		
*Birnen-geräuchertem Entenbrust-Carpaccio mit gebratener Scamorza	13,50 €		
*Spaghetti mit Aglio, Olio & Peperoncino mit Venusmuscheln	14,50 €		
*Tagliolini aus dem Parmesanlaib mit Trüffel-Carpaccio	19,50 €		
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit fr. Pfifferlingen, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.)	15,50 €		
	Port.		
*Seezunge (gegrillt-Müllerinart oder in Weissweinsauce) mit Salzkartoffeln und Salat	26,50 €		
*Thunfischfilet "rosa" in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat	24,50 €		
*Fischplatte alla Mediterranea mit Spaghetti Aglio & Olio und Salat	24,50 €		
*Wolfbarsch aus dem Ofen mit Gemüse & Bratkartoffeln	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 €		
*Piccata Milanese (Kalbsschnitzel in Parmesanpanade ) mit Spaghetti Napoli & Feldsalat	23,50 €		
*Hirschragout mit Waldpilzen, Knödeln, Feldsalat & Preiselbeeren	20,50 €		
*2020	Gavi di Gavi (Piemont)	0,2 l	6,20 €
*2019	Cabernet-Sauvignon De Stefani (Veneto)	0,2 l	6,20 €