

## Speisekarte

*Joghurt-Gurken-Kaltschale mit Garnelen & Wassermelone		7,50 €	
*Frische Fischsuppe mit Bruschetta		13,80 €	
*Garnelen aus dem Ofen mit scharfem Knoblauchöl & Weißbrot		11,50 €	
*Bruschette miste (Tomatenwürfel, Steinpilzen & Mozzarella)		5,80 €	
*Feldsalat mit gebratenen Kalbsleberstreifen		11,50 €	
*Süß-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 €	
*Paccheri mit Auberginen, fr. Thunfischwürfeln, Kapern & trockenen Tomaten		13,50 €	
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit fr. Pfifferlingen, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.)	Port.	16,50 €	
*Thunfischfilet "rosa" in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat		25,50 €	
*Seezunge (gegrillt-Müllerinart oder in Weissweinsauce) mit Salzkartoffeln und Salat		27,50 €	
*Fischduett alla Mediterranea mit Spaghetti Aglio & Olio und Salat		27,50 €	
*Dorade aus dem Ofen mit Gemüse & Bratkartoffeln		25,50 €	
*Seeteufel-Garnelen-Zitronengrasspieß mit Spaghetti Aglio & Olio & Salat		25,50 €	
*Arg. Rinderfilet mit fr. Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat		29,50 €	
*Arg. Ribeyesteak (Entrecote) alla Pizzaiola, Spaghetti Aglio & Olio & Feldsalat		25,50 €	
*Kalbsfilet auf fr. Pfifferlingen, Bandnudeln & Feldsalat		25,50 €	
*Lammrücken in Kräutersauce mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln		25,50 €	
*Duroc-Schwein-Kotelett (paniert) mit Bratkartoffeln & Salat		19,50 €	
*Piccata Milanese (Kalbsschnitzel in Parmesanpanade ) mit Spaghetti Napoli & Feldsalat		24,50 €	
*2021	Regaleali Bianco (Sizilien)	0,2 l	6,50 €
*2019	Cabernet-Sauvignon De Stefani (Veneto)	0,2 l	6,20 €