

Speisekarte

*Kürbiscremesuppe mit Feigen & Amaretto	6,20 €
*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 Lammfilets, Parmesanspäne & Pfifferlingen	17,50 €
*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 €
*Seeteufeln al Cartoccio mit Shrimps, Muscheln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Peperoncino, Spaghetti Aglio & Olio und Salat	25,50 €
*Arg. Rinderfilet mit fr. Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat	29,50 €
*Arg. Ribeyesteak (Entrecote) mit Cafe de Parissauce, Rosmarinkartoffeln & Feldsalat	26,50 €
*Kalbsfilet auf fr. Pfifferlingen, Bandnudeln & Feldsalat	25,50 €
*Lammkrone in Kräutersauce mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln	25,50 €
*Kalbsstiellkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	26,50 €
*2021 Regaleali Bianco (Sizilien)	0,2 l 6,50 €
*2019 Cabernet-Sauvignon De Stefani (Veneto)	0,2 l 6,20 €