

Speisekarte

*Bärlauch-Cremesuppe mit Garnelenspieß	7,50 €
*Frische Fischsuppe mit Bruschetta	15,20 €
*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 €
*Salatteller "Nizza" mit gebratenen Garnelen, Artischockenherzen und kl.Zwiebeln in Balsamico	15,50 €
*Rotebetecarpaccio mit gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln	16,50 €
*Rucolasalat mit Lammkoteletts, Parmesanspäne & Pfifferlingen	16,50 €
*Tortelloni mit Reh-Trüffeln Füllung, Scamorza & Waldpilzen	14,50 €
*Tagliolini mit fr. Steinpilzen in Trüffelduft	14,50 €
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Spargel, knuspriger Parmaschinken & Trüffelbutter (ab 2 Port.)Port.	19,50 €
*Seeteufel-Garnelen-Zitronengrasspieß mit Spaghetti Aglio & Olio & Salat	27,50 €
*Thunfischfilet "rosa" in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat	27,50 €
*Skrei-Loins (Winterkabeljaufilet) auf Bärlauchpesto mit Spaghetti Aglio, Olio & Salat	27,50 €
*Dorade aus dem Ofen mit Spaghetti Aglio, Olio & Salat	28,50 €
*Baby-Steinbutt 500 gr. mit Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino & Salat	29,50 €
*Arg. Rinderfilet mit fr. Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat	36,50 €
*Lammkrone in Kräutersauce mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln	28,50 €
*Kalbsstielkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	28,50 €
*Arg. Ribeyesteak (Entrecote) mit Cafe de Parissauce, Rosmarinkartoffeln & Feldsalat	28,50 €
*Rehmedaillons mit Mischpilzen, Preiselbeeren, Bandnudeln & Feldsalat	26,50 €
*2017 Ferrari Perlè Brut Trento DOC	0,1 l 8,00 €
*2022 Pietragrande Cuveè, Lunelli Chardonnay & Sauvignon-Blanc (Südtirol)	0,2 l 7,00 €