

Speisekarte

*Karotten-Ingwer-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 €
*Auberginen alla Parmigiana	10,50 €
*Muscheln Marinara oder in Weißweinsauce	15,50 €
*Rucolasalat mit Lammkoteletts, Parmesanspäne & Pfifferlingen	16,50 €
*Tagliolini aus dem Parmesanlaib mit frisch gehobeltem Trüffel	21,50 €
*Spaghetti mit Aglio, Olio & Peperoncino mit Venusmuscheln	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 €
*Baby Calamari (Provenzialart) mit Spaghetti Aglio e Olio & Salat	24,50 €
*Dorade aus dem Ofen mit Spaghetti Aglio, Olio & Salat	28,50 €
*Maischolle Finkenwerderart mit Petersilienkartoffeln & Salat	24,50 €
*Arg. Rinderfilet mit fr. Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat	36,50 €
*Lammkrone in Kräutersauce mit Speckbohnen & Rosmarinkartoffeln	28,50 €
*Kalbsstiellkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	28,50 €
*Arg. Ribeyesteak (Entrecote) mit Cafe de Parissauce, Rosmarinkartoffeln & Feldsalat	28,50 €
*US Rumpsteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Feldsalat	32,50 €
*2017 Ferrari Perlè Brut Trento DOC 0,1 l	8,00 €
*2022 Soave Classico Le Mandolare (Veneto) 0,2 l	7,00 €