

Speisekarte

*Steinpilzcremesuppe mit Trüffelöl	6,50 €
*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 & Riesengarnelen	15,80 €
*Muscheln Marinara oder in Weißweinsauce	16,50 €
*Auberginen alla Parmigana	10,50 €
*Rucolasalat mit Lammkoteletts, Parmesanspäne & Pfifferlingen	16,50 €
*Spaghetti mit Aglio, Olio & Peperoncino mit Venusmuscheln	14,50 €
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit fr. Steinpilzen, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.) Port.	18,50 €
*Seeteufel-Garnelen-Zitronengrasspieß mit Spaghetti Aglio & Olio & Salat	24,50 €
*Thunfischfilet "rosa" in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat	27,50 €
*Fischplatte alla Mediterranea mit Spaghetti Aglio & Olio und Salat	28,50 €
*Dorade aus dem Ofen mit Gemüse & Bratkartoffeln	24,50 €
*Arg. Rinderfilet mit fr. Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat	36,50 €
*Kalbsstielkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	28,50 €
*Arg. Ribeyesteak (Entrecote) mit Cafe de Parissauce, Rosmarinkartoffeln & Feldsalat	28,50 €
*Lammkoteletts in Kräuterduft mit Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen	28,50 €
*Gänsebraten (Keule oder Brust) mit Rotkohl und Knödeln	27,00 €
*2023 Bianco di Custoza, Delibori (Gardasee) 0,2 l	7,00 €
*2022 Barbera Appassimento (Piemont) 0,2 l	7,00 €