

Speisekarte

*Joghurt-Gurken-Kaltschale mit Garnelenspieß & Wassermelone	8,50 €
*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 €
*Rinder Carpaccio mit Buffel-Mozzarella & Rucola	18,50 €
*Rucolasalat mit Lammkoteletts, Parmesanspäne & Pfifferlingen	16,50 €
*Rotebetecarpaccio mit gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln	15,50 €
*Spaghetti mit Aglio, Olio & Peperoncino mit Venusmuscheln	14,50 €
*Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit fr. Pfifferlingen, knusprigen Parmaschinken & Rucola (ab 2 Port.)	Port. 16,50 €
*Seeteufel-Garnelen-Zitronengrasspieß mit Spaghetti Aglio & Olio & Salat	24,50 €
*Thunfischfilet "rosa" in Butter-Salbeisauce mit Rosmarinkartoffeln & Salat	27,50 €
*Duett von Riesengarnelen & Steinbuttfilet mit Pinienkerne, Spaghetti Aglio Olio & Salat	28,50 €
*Dorade aus dem Ofen mit Gemüse & Bratkartoffeln	24,50 €
*Arg. Rinderfilet mit fr. Steinpilzen, Bandnudeln & Feldsalat	36,50 €
*Kalbsstiellkotelett in Butter-Salbeisauce, Bratkartoffeln und Salat	28,50 €
*Arg. Ribeyesteak (Entrecote) mit Cafe de Parissauce, Rosmarinkartoffeln & Feldsalat	28,50 €
*Lammkrone in Kräuterduft mit Rosmarinkartoffeln & Speckbohnen	28,50 €
*Piccata Milanese (Kalbsschnitzel in Parmesanpanade) mit Spaghetti Napoli & Feldsalat	24,50 €
*2023 Bianco di Custoza, Delibori (Gardasee) 0,2 l	7,00 €
*2023 Pietragrande Cuveè, Lunelli Chardonnay & Sauvignon-Blanc (Südtirol) 0,2 l	7,00 €