

Überraschungsmenüs

*Cucinare è un'arte e non il meno importante.
Kochen ist eine Kunst und keinesfalls die unbedeutendste.*
Luciano Pavarotti

4 – Gang Menü „*Fleisch*“
mit Spezialitäten vom Land*
€ 48,50

4 – Gang Menü „*Fisch*“
mit Spezialitäten aus Fluss und Meer*
€ 56,00

Bitte haben Sie Verständnis,
dass wir Menübestellungen nur bis 21 Uhr entgegennehmen.

*Allergene erfragen Sie bitte beim Servicepersonal
Eine Karte mit Allergenen erhalten Sie gerne vom Service.

Vorspeisen

*Sashimi-Lachstatar – gebratenen Gambas
auf Wakamé Seegrassalat*

dazu gebratene Jakobsmuschel auf Mangosalsa
und gegrillter Pulpo an Aioli Safran

€ 19,50

Rindercarpaccio Classico

mit Rucola und Grana Padano

€ 16,50

Vitello Tonnato – gebratenes Lammfilet

auf Salatbouquet, gebackener Ziegenkäse mit Wildpreiselbeeren
und Tomatenbruschetta

€ 17,50

Gratinierter Hokkaido Kürbis Carpaccio

mit gebratener Jakobsmuschel

€ 17,00

Suppen

Hokkaido Kürbiscremesuppe

mit Kernen und Creme Fraiche

€ 7,50

Kanadische Hummersuppe

mit Hummerfleischeinlage

€ 8,50

Salate

Bunter Salat

an Senfvinaigrette

€ 7,50

Caesar Salad

gebratene Hähnchenbrust auf Blattsalaten,
gehobeltem Grana Padano und Croutons
an Parmesandressing

€ 16,50

Salat & Beef

gegrillte Rindersteakstreifen auf Blattsalaten,
gehobeltem Grana Padano und Croutons
an Senfvinaigrette

€ 19,50

Salat & Gambas

gebratene Gambas auf Blattsalaten,
Chili-Mango Salsa, gehobeltem Grana Padano
an Senfvinaigrette

€ 20,50

Pasta

Spaghetti al Limone

mit Gambas und Jacobsmuscheln
an Zitronen-Butter-Sauce und frischer Minze
€ 20,50

Panciotti

mit Gemüse, Gambas und Jacobsmuscheln gefüllt
an Kürbis-Butter Sauce
€ 18,50

Strozzapreti

mit Gemüse, feiner Tomatensauce
und geriebenem Schafskäse
€ 15,00

Ravioli mit Ricotta-Kürbisfüllung

an Salbei-Butter Sauce und geriebenem Grana Padano
€ 16,50

Secondi di Pesce Fisch & Krustentiere

Fischplatte Mediterranea vom Grill

Seeteufel, Pulpo, Calamari und Riesengarnele
mit Kräuter-Olivenöl mariniert

dazu Grillgemüse und Spaghetti aglio e olio peperoncino

€ 35,50

Gegrillte Calamari

mit Spaghetti alla mediterranea mit Gemüse

€ 22,50

Kross gebratenes Seeteufelmedaillon und Riesengarnele

dazu Grillgemüse und Spaghetti Trapanese

€ 30,00

Gebratenes Schottisches Lachsfilet und Gambas

dazu junger Blattspinat und Drillinge Butterkartoffeln

€ 28,50

Secondi di carne

Wiener Schnitzel aus der Pfanne

dazu Pommes Frites und bunter Salat

€ 21,50

Medaillon vom Landuro-Schweinefilet

an Madagaskar-Pfeffersauce

dazu Marktgemüse und hausgemachte Spätzle

€ 20,50

Zartes Kalbsrückensteak

mit Champignons-Ragout

dazu Marktgemüse und hausgemachte Kroketten

€ 28,50

Gebrautes Lammfilet alla Provençiale

mit Prinzessbohnen und Röstkartoffeln

€ 26,50

Steakhousegerichte vom dry aged Angus Rind

T-Bone Steak 600g vom Grill

dazu mediterranes Gemüse,
Röstkartoffeln und Dip

€ 36,50

Rumpsteak

an karamellisierter Zwiebelsauce
dazu Prinzessbohnen und Röstkartoffeln

€ 27,50

Filet Pfeffersteak

mit Grillgemüse und Röstkartoffeln

€ 33,50

Black Angus Rinderfilet

und Red Octopus mit kross gebratenem Bacon
dazu Salatbouquet und Röstkartoffeln

€ 36,50

Il Dolce Dessert

Crème Brûlée
mit Waldbeeren Romanov
€ 7,50

Mokka Tiramisu
€ 7,50

Chocolate Caramel Soufflé
und gebrannte Mandel Eiscreme
€ 8,50

Überraschungsdessert della casa
€ 10,50