

# 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\*  
€ 49,50

4 – Gang Menü „Fisch“  
mit Spezialitäten aus Fluss und Meer\*  
€ 58,00

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

## **Antipasto di Pesce Variazione**

Gegrillter Pulpo auf Avocadosalsa,  
Gambas an Wakamé-Seegrassalat,  
Jakobsmuschel an Mangosalsa,  
Thunfischtatar mit Wasabi-Mayonnaise  
€ 19,50

## **Antipasto di Carne**

Zartes Lammfilet unter Parmesan-Thymian-Kruste,  
Rindercarpaccio, karamellisierter Ziegenkäse, grüne Oliven,  
Basilikumcreme und Tomaten-Bruschetta  
€ 18,50

## **Rindercarpaccio mariniert**

mit Rucola und gehobeltem Parmesan  
€ 16,50

## **Gebratene Garnelen**

mit Knoblauch, Datteltomaten,  
Basilikum, Thymian Crostini  
€ 16,50

## **Viererlei Bruschetta**

Ziegenkäse Salami  
Steinpilze  
Aubergine Mozzarella  
Tomatentrapanese  
€ 9,50

# Suppen

## **Tagessuppe**

€ 6,50

## **Kanadische Hummersuppe**

Hummerfleischeinlage  
€ 8,50

# Salate

## **Caesar's Salad**

knackiger Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust  
Parmesandressing,  
Croutons, gehobelter Parmesan  
€ 16,50

## **Herbstlicher Salat**

Senfvinaigrette,  
geröstete Kürbiskerne  
gehobelter Grana Padano  
€ 9,50

## **Surf and Turf**

Salat der Saison  
gebratene Gambas, Rinderfiletstreifen,  
Avocado-Salsa  
€ 21,50

# Pasta

## **Ravioli gefüllt mit Steinpilzen**

Salbei-Buttersauce, Parmesan

€ 17,50

## **Ravioli gefüllt mit Krustentieren**

Butter-Kräutersauce, Parmesan

€ 23,50

## **Ravioli gefüllt mit Kürbis**

Cherrytomaten, Kürbisstücken  
geriebener Parmesan, Buttersauce

€ 16,50

## **Pappardelle mit Edelwildragout**

Steinpilzen

€ 19,50

## **Spaghetti aglio e olio**

Cherrytomaten, Chili, Knoblauch,  
geriebener Parmesan

€ 14,50

## **Penne alla conca d'oro**

Lachswürfel, Gambas

Safransauce

€ 18,50

## Secondi di Pesce Fisch & Krustentiere

### **Mediterrane Fischplatte vom Grill**

Riesengarnele, Calamari, Pulpo, Seeteufelmedaillon  
Kräuter-Olivenöl  
Grillgemüse, Spaghetti aglio e olio e peperoncino  
€ 35,50

### **Gegrilltes Schottisches Lachsfilet**

frischer Blattspinat, Butterkartoffeln  
€ 28,50

### **Kross gebratene Seeteufelmedaillons und Wildwassergarnele**

Linguini Trapanese  
mediterranes Gemüse  
€ 33,50

Weitere Fischspezialitäten auf unserer Empfehlungstafel

## Secondi di carne

### **Wiener Schnitzel aus der Pfanne**

Pommes Frites, bunter Salat

€ 22,50

### **Landuro Schweinefiletmedaillon**

Pfeffersauce

buntes Gemüse, hausgemachte Spätzle

€ 21,50

### **Donald Russel**

### **Irischer Lammrücken unter Kräuter-Parmesankruste**

Steinpilzsauce

Prinzessbohnenröllchen mit Bacon,

Röstkartoffeln

€ 31,50

# Spezial Steakhousegerichte vom Grill

## **Sinsheimer Heimatsteak vom Grill**

Dry Aged

Steak am Knochen ca. 600 g +

Kräuterbutter

Pfannengemüse, Röstkartoffeln

Sour Cream Dip

€ 42,50

## **Rumpsteak Black Angus 250g**

Kräuterbutter

Grillgemüse, Röstkartoffeln

€ 28,50

## **Angus Rinderfilet Premium 280g vom Grill**

Pfeffer-Rahmsauce

gebratenes Gemüse, Röstkartoffeln

€ 35,50

## **Surf and Turf**

Rinderfilet Mignon und Wildwassergarnele

Kräuterbutter

Salatbouquet, Röstkartoffeln

Sour Cream Dip

€ 32,50

# Il Dolce Dessert

## **Trilogie**

### **Mokka Tiramisu**

Valrohna Schokoladenmousse

Fleur de sel Karamelleiscreme

€ 9,50

### **Mango-Limetten Crème brûlée**

mit frischen Waldbeeren

€ 6,50

### **Schokoladensouffle**

auf Schokoladenspiegel

Cheesecake Eiscreme, Balsamico Birnenkompott

€ 8,50

### **Apfelbeignets**

Zwetschgenkompott, Bienenstich Eiscreme

€ 7,50

## **Unsere Eissorten**

**Vanille**

**Erdbeer**

**Pistazie**

**Maracuja**

**Dark Chocolate**

**Lemon Cheesecake**

**Stracciatella**

**Cookies**

**Brombeere**

**Eierlikör – Cookies**

**Gebrannte Mandel**

**Schokolade**

**Zitrone**

**Himbeersorbet**

**Cassisesorbet**

**Passionsfruchtsorbet**

**Zitronensorbet**

Je Kugel Eis € 3,00

Gemischtes Eis (drei Kugeln) nach Ihrer Wahl € 7,00