

Unsere Vorspeisen

Haferkasten Klassiker	€
Calamaretti „croccanti“ auf gegrilltem Fenchel und Bärlauchpesto Crispy calamares with grilled fennel and wild garlic pesto	18
Antipasti aus unserer Vorspeisen-Vitrine Mixed antipasti from our hors d'oeuvres buffet	19
„Fischsalat“ Our traditional home made Seafood salad	19
Tatar vom Thunfisch mit Wasabi-Vinaigrette Tuna tatar with wasabi-vinaigrette	20
Getrüffeltes Rindercarpaccio mit Rührei Beef carpaccio with truffles and scrambled egg	22
...neues und saisonales	
Zuppa di Stagione (vegan opt.) Seasonal soup	11
Gebratene Austernpilze mit Feldsalat und Balsamico-Dressing Grilled oyster mushrooms with lamb lettuce and balsamic vinaigrette	16
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Thunfischmayonnaise Thinly sliced roast veal with tuna and mayonnaise sauce „Vitello tonnato“	18
Lachs-Tataki auf Zucchini Salmon Tataki served on courgette	18
Ceviche von Avocado und Flusskrebse Ceviche with avocado and european crayfish	19
Halbes Dutzend Austern Spéciales Gillardeau Half dozen oysters speciales Gillardeau	24

Pasta und Zwischengerichte

Spaghettini alla Calabrese (vegan) Spicy angelhair with tomatoes and garlic	14
Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Safransauce (vegetarisch) Home made tortelloni, ricotta and spinach filling, and saffron sauce	18
Penne al Ragù Penne with classic italian ragù	18
Linguine ai Gamberoni Spaghetti with spicy shrimp and tomatoe sauce	22
Gyozas von Thunfisch und Lachs mit Chili und Frühlingszwiebeln Crispy „Raviolo croccante“ with spicy asian tuna and salmon filling	23

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.

Unsere Hauptspeisen

Hauptspeisen Klassiker	€
Gebratener Steinbutt mit Prosciutto di Parma Sautéed turbot served with parma ham	29
Tagesfrischer Fisch im Salzmantel (ab 2 Personen) „Catch of the day“ baked in salt crust	p.P. 29
Kross gebackenes Stubenküken aus dem Ofen (auf Wunsch auch gerne ausgelöst) Crispy baked springchicken	26
Kalbsnierchen in Senfsauce Veal kidneys with mustard sauce	26
Rinderfilet im schwarzen Pfeffermantel Tenderloin in a black pepper crust	32
...neues und saisonales	
Pikantes Curry von mediterranem Gemüse und Garnelen Curry with vegetables and prawns	26
Pot au feu von Jakobsmuschel & Garnele, mit Koriander und Gemüse Scallop & shrimp pot au feu with vegetables and cilantro	28
Skrei (Winterkabeljau) mit brauner Butter und Kapern Sautéed winter cod with butter and capers	29
Schmorgericht des Tages „Stew of the day“	28
Gebratenes Kalbskotelett in Salbeibutter Sautéed veal chop with butter and sage	32
Hausgemachte Tagliolini al Tartufo Home made Tagliolini with truffles	Tagespreis

Als Beilage zu den Hauptgerichten reichen wir, wenn nicht anders beschrieben, saisonales & regionales Gemüse.
Informationen zu Allergenen in unseren Speisen können Sie den Infoblättern entnehmen. Sprechen Sie uns bitte an!

Unsere Desserts

Tiramisù Home made tiramisù	8
Verschiedene saisonale Sorbets (vegan) Home made sorbets	9
Panna Cotta mit Caramel & Maldon Sea Salt Panna cotta with mango sauce	9
Cassata della Casa all'Amaretto Home made cassata with Amaretto	9
Valrhona Schokoladen-Variation	12

Tagesaktuelle Variationen bleiben vorbehalten, da alles täglich frisch zubereitet wird.