

Unsere Vorspeisen

Haferkasten Klassiker

Calamaretti „croccanti“- mit Blattsalaten und Balsamico Dressing 18,-
Crispy calamares- mixed salad and balsamic vinaigrette

Tatar vom Thunfisch mit Wasabi-Vinaigrette 19,-
Tuna tatar with wasabi-vinaigrette

Antipasti aus unserer Vorspeisen-Vitrine 19,-
Mixed antipasti from our hors d'oeuvres buffet

„Fischsalat“ 19,-
Our traditional home made Seafood salad

Getrüffeltes Rindercarpaccio mit Rührei 21,-
Beef carpaccio with truffles and scrambled egg

...neues und saisonales

Zuppa di Stagione (vegan opt.) 11,-
Seasonal soup

Ziegenfrischkäse mit Honig, Wildkräutersalat und Focaccia 14,-
Goat cheese, honey, herb salad and focaccia

Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmayonnaise 18,-
„Vitello Tonnato“

Ceviche von Avocado und Flusskrebse 18,-
Ceviche with avocado and european crayfish

Lachs-Tataki auf Zucchini 18,-
Salmon Tataki served on courgette

Marinierter weißer und grüner Spargel mit Eismeerkrabben 19,-
Marinated white and green asparagus with shrimp

Pasta und Zwischengerichte

Spaghettini alla Calabrese (vegan) 14,-
Spicy angelhair with tomatoes and garlic

Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Safransauce (vegetarisch) 16,-
Home made tortelloni, ricotta and spinach filling, and saffron sauce

Penne mit Salsiccia und Steinpilzen alla Silana 18,-
Cavatelli with mussels and saffron

Spicy „Raviolo croccante“ von Thunfisch und Lachs 21,-
Crispy raviolo with spicy asian tuna and salmon filling

Linguine ai Gamberoni 22,-
Spaghetti with spicy shrimp and tomatoe sauce

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

Unsere Hauptspeisen

Hauptspeisen Klassiker

Gebratene Tranche vom Steinbutt mit Prosciutto di Parma Sautéed slice of turbot 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 Crispy baked springchicken	25,-
Kalbsnierchen in Senfsauce Veal kidneys with mustard sauce	26,-
Rinderfilet im schwarzen Pfeffermantel Tenderloin in a black pepper crust	30,-
...neues und saisonales	
Pikante „Scampi al Curry“ mit Blattspinat Spicy „Prawns with curry“ served with spinach	26,-
Loup de mer vom Grill mit Kräutern Grilled Sea Bream with vegetables	29,-
„Schmorgericht des Tages“ Stew of the day	26,-
Filetspitzen mit cremiger Pilzfonduta und hausgemachten Nudeln Tenderloin tips with a creamy mushroom sauce and pasta	26,-

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 und Mangocoulis Vanilla cream with mango sauce	9,-
Erdbeer-Rhabarber Kompott mit Vanilleeis Strawberry rhubarb compote with vanilla ice	9,-
Tortino al cioccolato mit Orangen-Sabayon Warm chocolate cake with orange sabayon	11,-

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