

Monatskarte

Unsere saisonale Karte, immer wieder frisch, immer wieder anders.

Kürbiscremesuppe mit Crevetten 7,00 €

Herbstliches Kürbissüppchen verfeinert mit Crevette Rose

Vitello Tonnato 15,00 €

Die leichte Urlaubsküche. Ein Duett von Land und Meer.

Hausgemachte Sasiccia auf Belugalinsen 16,00 €

Eigens hergestellte klassische italienische „Bratwurst“ auf lauwarmen, bissfesten Linsen

Tatar vom Thunfisch mit Mango 16,00 €

Carpaccio

Eine leichte Vorspeise, die mit ihrer leichten Chilinote im Herbst von innen wärmt.

Feldsalat mit Speck und Croutons 12,50 €

Zarter Feldsalat mit Biss...

Carpaccio von Rote Beete mit 16,00 €

Jakobsmuscheln

Hauchdünne Scheiben nussige Rote Beete mit auf den Punkt gebrachten Coquilles Saint-Jacques

Tagliatelle mit frischen Trüffeln 16,00 €

Rustikaler Luxus mit Parmesan

Hausgemachte Gnocchi mit Scampi & 18,00 €

Calamari

Mehr Italien geht nicht

Risotto mit Meeresfrüchten 18,00 €

Spaghettini mit Salsiccia & Tomaten 16,00 €

Unsere berühmte Salsiccia in Sauce aus frischen Tomaten

Frische Muscheln im Kräutersud 18,00 €
Ausgewählte Muscheln mit Kräutern der Saison

Rosa Thunfisch vom Grill 25,00 €
Mit Kirschtomaten und Zitronen

Doradenfilet Mediterranée 24,00 €
Auf klassischem Gemüsebett

Kalbsleber mit Salbeibutter 22,00 €
Zarte Kalbsleber mit hausgemachter Salbeibutter

Entenbrust mit Backpflaumen 24,00 €
Ein herbstliches Gericht, wie aus dem Buche

Kalbsbäckchen mit Gremolata 24,00 €
Im Ofen gegartes Bäckchen „al Lombardia“

Tagliata vom Angusrückensteak mit Kräutern 24,00 €
Zartes Angusrind auf Gemüsebett

...noch ein bisschen Dolce ?

Unsere Nachspeisen entziehen sich jeder Beschreibung. So lecker !

Sorbet von Williamsbirnen 5,50 €

Kürbiskernparfait 7,50 €

Panna Cotta mit Früchten 7,50 €

Crème Brulée mit kandiertem Ingwer 7,50 €

Weißer Schokoladenmousse mit Mango 7,50 €

Das Menü des Monats

Jeden Monat überraschen wir Euch mit einem auf die Saison abgestimmtem Menü, mit Liebe in unserer Küche für Euch zubereitet.

Dazu passend, Empfehlen wir ausgesuchte Weine.

Vitello Tonnato

Entenbrust mit Backpflaumen

Kürbiskernparfait

32,00 €

Weine:

In diesem Monat empfehlen wir:

T-Bianco 22,00 €
Cantina Tramin (Südtirol)

Beschreibung: Der Tramin T Bianco IGT ist ein Wein von innovativer Konzeption. Die historisch gewachsenen Rebsorten Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Riesling finden sich zusammen, um das maximale Potential der Weingüter Tramins hervorzubringen. In der Nase präsentiert sich der Tramin T Bianco IGT blumig mit Aromen von weißen Blumenblüten und Apfelnoten. Am Gaumen ist der Tramin T Bianco IGT aromatisch, saftig mit einer ausgeglichenen, angenehmen Säure.

Nero D'Avola 22,00 €
Andrero (Sizilien)

Beschreibung: Der Andrero ist ein rubinroter Nero d'Avola Forriero von Cantina Alibrienza. Ein Rotwein aus dem sonnenverwöhnten Süden Italiens, saftig und sanft mit angenehmer Frucht. Aromen von Kirschen, ein Hauch von Eukalyptus und Karamell.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet ³	15,00 €
Tomaten mit Mozzarella	10,50 €
Rucolasalat mit Parmesan ³	10,50 €
Rucolasalat mit frischen Krabben ^{2,3}	12,50 €
Salat nach italienischer Art ^{1,2,6}	9,50 €
Kl. Salat nach italienischer Art ^{1,2,6}	7,00 €
Bruschetta	3,50 €
Gebackener Schafskäse auf Peperonata	11,50 €

Gebratener Fisch auf
Mischsalat 16,00 €

Gebratene Putenstreifen auf
Mischsalat 14,00 €

Suppen

Tomatencremesuppe 7,00 €

Fischsuppe mit Gemüse 9,00 €

Pasta

Spaghetti mit Sauce Bolognese	9,50 €
Spaghetti Aglio & Olio	9,50 €
Spaghetti mit Tomaten und Riesengarnelen	16,00 €
Penne all`Arrabiata	9,50 €
Ravioli Ricotta mit Slbeibutter ³	13,00 €
Lasagne Bolognese	12,00 €
Tagliatelle Zucchini & Auberginen mit Mozzarella	12,50 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten	16,00 €
Pappardelle mit Lachs & Rucola	15,50 €

Fleischgerichte

Scaloppina alla Parmigiana ^{3,6}	19,50 €
Schnitzel Wiener Art	18,00 €
Piccata alla Milanese ³	20,00 €
Saltimbocca alla Romana	20,00 €
Angusrückensteak alla Pizzaiola ⁴	24,00 €
Rinderfilet vom Grill	26,00 €
Rinderfilet Mignon (kleines Filet)	23,00 €
Rinderfilet in Rotweinsauce	27,00 €
Rinderfilet in Morchelrahm	25,00 €
Lammkoteletts in Thymianbutter	24,00 €

Entenbrust in Orangensauce 22,00 €

Putengeschnetzeltes mit
Champions 18,50 €

Kinderschnitzel 13,00 €

Kleines Schnitzel 15,00 €

Pizza

Pizza Margherita 9,50 €
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Pizza Tonno e Cipolle 11,00 €
Thunfisch & Zwiebeln

Pizza Prosciutto e Funghi 1,2,3 11,00 €
Schinken, Champions

Pizza Normale 2,3,6 11,50 €
Salami, Champions

Pizza Tre Colori 3 10,50 €
Tomaten, Mozzarella, Rucola

Pizza Vegetaria 11,00 €
Mit frischem Gemüse

Pizza Capricciosa 1,3 11,50 €
Champions, Schinken, Artischocken, Ei

Pizza Frutti di Mare 11,50 €
mit Meeresfrüchten

Pizza 4 Stagioni 1,3,4 12,00 €
*Oliven, Artischocken, Paprika,
Peperoniwurst, Schinken*

Pizza Carpaccio 12,50 €
*Bresaola, Rucola, Mozzarella,
Parmesanspäne*

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne 6 5,50 €

Heiße Schattenmorellen auf Eis 6 6,00 €

Tiramisu 7,50 €

Obstsalat mit Mascaponecreme 7,00 €

Dessertvariation 9,00 €

Unser Partyservice

*Von Fingerfood für Ihren Cocktailempfang bis
zu kalt-warmen mediterranen Buffets für ihre
Feier. Fragen Sie uns. Wir beraten Sie gerne.*

Zusatzstofftabelle

1 Geschmacksverstärker

2 Antioxidationsmittel

3 Konservierungsstoff oder mit Nitratspökelsalz

4 Geschwärtzt

5 Süßungsmittel

6 Farbstoff