Suppe & Vorspeise

*Thailändische Kokos Hühnersuppe
Hähnchenstreifen & Gemüse
14€*

*Cesar Salat
Romanasalat – Kapernäpfel – Sardellen – Parmesan-Dressing – Croutons- frisch geriebener Parmesan
15€*

*Wählen, Sie dazu
Rosa gebratene Rinderfiletstreifen
22€*

*2 Black Tiger Gambas
25€*

*Karamellierter Ziegenkäse
20€*

*Carpaccio Surf and Turf
Rindercarpaccio – Spaghetti Nest aglio olio mit Gambawürfel
geriebener Parmesan
28€*

*Cremige Burrata
Tomaten Brotsalat – Balsamico Dressing
18€*

*Salat Mixta
Beilagen Salat – Balsamico Dressing - Croutons
6.50€*

Sommer Aperitif Empfehlung

*Spritz von Déja-Vu Fruchtig – Herb
Déja-Vu Likör – Eiswürfel – Tonic Water – frische Orange – Minze
...auch alkoholfrei
0,1l Glas
9,50€*

Pasta & Vegetarisch

Pasta Trüffel

*Spaghetti – weiße Parmesan- Trüffelsauce
frisch gehobelter italienischer Sommer Trüffel
27€*

*- mit rosa gebratenen Streifen vom Rinderfilet
37€*

Pasta Pesto

*Tagliatelle – semy dry Tomate -
Rosa gebratene Streifen vom Rinderfilet -
Basilikum-Pesto – frisch geriebener Parmesan
27€*

Pasta Caprese

*Conchiglie Muschel Nudel – Mozzarellakugeln
Frischer Blattspinat – Tomaten-Basilikumsauce
Lachs im Knuspermantel
26€*

Vegetarisch/Vegan

*hausgemachte Rote Beete Maultaschen
aus Kartoffelteig gefüllt mit Meerrettich
zweierlei gebratener Spargel – Pestorahmsauce – Blumenkohl Wings
25€*

zweier

Aperitif Empfehlung

Conte Camillo Negroni

*Campari – Gin – Wermut - Eis – frische Orange
12€*

Hauptgang Fisch

Filet vom Kabeljau

*Kabeljaufilet – Trüffel-Kartoffel-Gnocchis
Spargelspitzen grün & weiß – frischer Blattspinat
Rahmsauce von frischem Bärlauch*

38€

Hauptgang Fleisch

Perlhuhn Brust Supremé

*Saftige Perlhuhn Brust
Risotto – zweierlei Spargelspitzen – gemischte Waldpilze
Pesto von der getrockneten Tomate – Balsamico Jus*

34€

...unser Klassiker

*Kalbsschnitzel in Pankopanade
Zwei kleine Kalbsschnitzel – Parmesan-Kartoffel-Waffel
Rahmkohlrabi*

36€

Wein Empfehlung

*Doppio Passo
Primitivo – Puglia
2021er – Italien
Aromen von Beeren – Kirschen & Waldfrüchten*

0,2l Glas 9,90€ - 0,75l Fl. 32,90€

Dessert

Affogato
Doppelter Espresso – Vanilleeis
8€

Sorbet des Tages
... fragen, Sie Ihre Servicekraft

Sorbet – frische Früchte der Saison – frische Minze
...mit
Prosecco 13€ – Champagner 19€ – Vodka 10€

Medio´s Kaiserschmarrn
karamellierter Kaiserschmarrn
Zwetschgenkompott – Bourbon Vanilleeis & Sauce – Früchte
17€

Yuzu Vanilletörtchen
Erdbeer-Minz-Salat – Pistazien-Vanillesauce
14€

Panna Cotta im Glas
frische Beeren der Saison
9€

Käseauswahl Medio
Steinofenbaguette – Feigensenf
Pro Person
15€

Dessertwein – Empfehlung

Sweetheart
Sauvignon Blanc – 2022ger – Oliver Zeter - Pfalz
0,1l Glas 7€