

Kulinarischer Frühling

Kalte Winterabende weichen nach und nach dem Duft
lauer Frühlingsabende.

Gartenfrische Kräuter und Wildsalate wie Bärlauch,
Kerbel, Kresse und Rucola, sowie natürlich Spargel
und Erdbeeren, werden wir in vielen kreativen
Varianten servieren.

Unter diesem Motto laden wir Sie herzlich ein, sich
gemeinsam mit uns auf die aktivsten Monate des Jahres
zu freuen.

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei
unserem Servicepersonal.

Vorspeisen

Spargel & Prosciutto

lauwarmer Spargel mit Erdbeerdressing, kombiniert mit Prosciutto und Parmesanspänen auf Baby-Leaf Salat (vegetarisch möglich)
15,90

Carpaccio di tonno a la salade Nicoise

Tunfischcarpaccio mit Baby-Leaf Salat und einer Vinaigrette aus Tomaten, Olivenöl, Oliven, Frühlingszwiebeln und Kräutern
16,90

Carpaccio & Spargel

Stangenspargel mit Rindercarpaccio umwickelt, mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobelem Parmesan und Rucola (vegetarisch möglich)
16,90

Ziegenfrischkäsebällchen

im Prosciuttomantel gebraten auf Baby-Leaf Salat
Birnen carpaccio und Honig-Dijonsendressing (vegetarisch möglich)
15,90

Surf & Turf-Salat

gegrillte Rinderfiletstreifen und Flusskrebse (ohne Schale) in Bärlauchbutter gebraten auf Baby-Leaf Salat

17,50

als Hauptgericht

22,90

Burrata

cremiger, gefüllter Mozzarella auf geröstetem Ciabatta mit Erdbeer, -Tomatensalat, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Minze

15,90

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale) auf Baby-Leaf Salat

16,50

Bärlauchsuppe

mit Coppa Parma (Schinkenspezialität) umwickelte Grissini (vegetarisch möglich)

9,50

**Vorspeisen werden mit mediterranen Brotsorten serviert
Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90**

Hauptspeisen

Pasticcio primavera

geschichtetes Pastagericht aus dem Ofen mit frischem Spargel, Spinat, Ricotta und Bel Paese (ital. Käse) überbacken (vegetarisch),
23,90

Fisch & Risotto

verschiedene Fischfilets nach Marktangebot (grätenfrei)
auf cremigem Risotto mit weißem und grünem Spargel, verfeinert mit
Kräuterpesto und Kresse
29,90

Linguine al capitano

flache Spaghetti mit Miesmuscheln, verschiedenen Fischarten,
Wildgarnelen, Tomaten, Basilikum und Olivenöl
26,50

Steaks

Tagliata al tonno

kurz gebratenes Thunfischsteak (160g), tranchiert auf Rucola, vollendet mit weißem und grünem Spargel in Bärlauchbutter sautiert

29,90

Tagliata di manzo

tranchiertes Filetsteak, 200g vom argentinischem Black Angus Rind auf Rucola, mariniert mit Balsamico, nativem Olivenöl und gehobeltem Parmesan, dazu knuspriges Ciabatta

35,90

Surf & Turf

Rinderfilet, 160g vom argentinischem Black Angus Rind mit Wildfanggarnelen vom Grill, Stangenspargel, Kräuterpesto und Knoblauchbrot

36,90

200g 38,90

Fusilli alla contadina

gebratene Rinderfiletstreifen auf Fusilli tricolore mit Spargel, jungen Spinatblättern, Zucchini und Olivenöl, gewürzt mit Zitronenthymian und vollendet mit Schafsfrischkäsewürfeln,

29,90

auch vegetarisch möglich

22,50

Deserts

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Schokoladenkern
auf marinierten Erdbeeren und Vanilleeis

10,90

Best of Rhabarber

Rhabarber–Eisknödel in Karamellbrösel gewälzt, Rhabarber-Erdbeersorbet und
Rhabarberragout, begleitet von luftigem Ricottamoussé

11,50

Ruby -Schokoladenlasagne

rosa -Schokoladenmousse (aus Forastero Kakaobohnen) zwischen knusprigen
Teigblättern, begleitet von Rosenblättereis und Cointreau-Erdbeeren

10,90

Exotic Cheesecake Dessert

warmer New York Cheesecake mit geblähter Baiserhaube,
Maracujaeis und baumgereiften Mangostücken

10,90

Karamelisierte Banane

im Kokossoufflee gebacken mit Snickers-Eis

10,90

Cafè gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung

5,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

5,90

Irish coffee

2 cl Tullamore Dew mit heißem Espresso, Rohzucker und Obershaube

5,90