

Prossima fermata: Toscana

Nächster Halt auf unserer kulinarischen Rundreise: die Toskana. Ihre Küche ist einfach und rustikal, aber trotzdem raffiniert und edel. Es ist ein Fest, in der Toskana zu speisen. Nehmen Sie sich Zeit, Zeit für Genuss, um mit uns die Spezialitäten dieser Region kennenzulernen. In diesem Sinne: Genuss alla toscane, Genuss in vollen Zügen.

Buon appetito a tutti!

Lieber Gast!

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

Antipasti - Vorspeisen

Carpaccio al pomodoro con pesce spada

geräucherter Schwertfisch auf San Marzano -Tomatencarpaccio
mit Wiesenchampignoncreme und Babyleafsalat

15,90

vegetarisch möglich 11,90

Tutto insieme con cinghiale

Wildschwein-Rohschinken auf Babyleafsalat mit Walnusskrokant
und gebratenen warmen Feigen, mariniert mit Walnuss -

Balsamico und Olivenöl

15,90

vegetarisch möglich 11,90

Zuppa di marone

Maronisuppe mit Trüffelöl veredelt und Grissini mit „Speck d´Anatra“
(Speck von der Entenbrust) umwickelt

8,90

vegetarisch möglich 7,90

Crostini toscane

gegrillte Ciabattascheiben mit Tomaten, Oliven & Basilikum,
gebratenen Pilzen & Kräutern, frischen Feigen & Ziegenkäse

11,90

Cacciucco alla viareggina

Toskanischer Fischtopf mit Fischfilet, Wildgarnele, Jakobsmuschel
und Miesmuscheln, schonend pochiert mit Wurzelgemüse im
Weißwein-Tomaten-Kräutersud

18,90

Secondi piatti - Pasta

Raviolo Delizia al scampi

frische Nudeltaschen mit Garnelen und Ricotta gefüllt, überzogen mit einer Weißwein-Safransauce und Wurzelgemüse-Brunoise

19,90

Strozzapreti toscani al ragú maremmano

kurze gedrehte Pasta in einem Ragout aus Rinderfaschiertem, typischer Salsiccia (toskanische Wurstsorte), Tomaten und italienischen Kräutern

19,90

Pappardelle al lepre

beliebtes toskanisches Pastagericht während der Jagdsaison. Breite gewalzte Bandnudeln mit Wildhasensauce, anregend gewürzt und mit Sangiovese gekocht

21,90

Pastagerichte auch als Vorspeise möglich, abzüglich 3,-

Secondi piatti - Hauptgerichte

Pesce/ Fisch

Cozze della Casa

frische Miesmuscheln mit unserer beliebten Dipsauce aus
Weißwein, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern

18,90

Vorspeise 14,90

Cacciucco alla viareggina

Toskanischer Fischtopf mit verschiedenen Fischfilets,
Wildgarnelen, Jakobsmuschel und Miesmuscheln, schonend
pochiert mit Wurzelgemüse im Weißwein, -Tomaten, -Kräutersud

25,50

Insalata con pesce

gegrillte frische Fischfilets nach Marktangebot auf Babyleafsalat,
mit Hausdressing mariniert

19,90

Zu den Fischgerichten servieren wir typische Brotsorten.

Aufpreis für hausgemachtes Knoblauchbrot 3,90

Secondi piatti - Hauptgerichte

Carne/ Fleisch

Fagiano della nonna

Fasanenbrüstchen auf cremigem Kürbisrisotto mit jungem Mangold und Maroni in Chianti-Wildgeflügelfond

25,90

vegetarisch möglich 18,90

Arista alla fiorentina di cinghiale

Wildschweinfilet auf „Polenta toscana“-cremiger Polenta mit kräftigem Tomatenragout, vollendet mit Rucola und Pecorino

29,90

vegetarisch möglich 18,90

Manzo alla pizzaiola

Rinderfiletstreifen kurz angebraten, mit Tomaten, Knoblauch und Oregano gewürzt, dazu Pappardelle

29,90

Bistecca alla fiorentina

Rückensteak vom Rind, 300g gewürzt mit Rauchsatz, hausgemachtem fermentierten Pfeffer und Olivenöl, serviert mit Crostini toscane

34,90

Vorspeisen -Klassiker

Carpaccio vom Rinderfilet

mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobeltem Parmesan
und Rucola
15,50

Rindercarpaccio „ surf& turf“

mit gebratenen Flusskrebse (ohne Schale)
18,50

Flusskrebse

in Knoblauchbutter gebraten (ohne Schale)
14,90

Steakklassiker

Ladyfilet

Rinderfilet vom Grill (160g) mit Cafe de Paris –Butter,
Knoblauchbrot und gemischtem Salat
31,90

„Tagliata“

tranchiertes Filetsteak (200g) auf Rucola, mariniert mit Balsamico, Olivenöl
und gehobeltem Parmesan, dazu knuspriges Ciabatta
33,90

Dessert

Schokosoufflé

mit flüssigem Kern, Vanilleeis und marinierten Waldbeeren

8,90

Geeister Zwetschkenknödl

in knusprigen Karamellbröseln gewälzt mit Portweinzwetschken und
Zimt-Mousse

8,90

Crème brûlée „Birne Helene“

Vanille- Crème brûlée mit Karamellbirnen, Schokoladeneis und Baiser

8,90

Tonkabohnen- Lasagne

luftiges-Tonkabohnenmousse zwischen knusprigen Teigblättern,
marinierte Waldbeeren und Erdbeertraubensorbet (Isabellatraube)

7,90

Variation von der Marone

Eis, Mousse, Soufflé, karamalisierte Maronen und Portweinzwetschken

9,50

Sorbetto Spoom

cremig aufgeschäumtes Sorbet aus frischen Früchten der Saison

6,30

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt

8,30

Cafe gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung

4,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,90

Irish Coffee

2cl Tullamore Dew mit heißem Espresso, Rohzucker und Obershaube

4,50

I Vini

Bianco

Vermentino Litorale DOC 2023

Val Delle Rose, Maremma 1/8 4,90 0,7l 28,

Verdicchio di Matelica DOC 2023

Cantina Belisario, Marken 1/8 4,90 0,7l 28,-

Borrerosa 2023

Rosato Toscana IGT 1/8 4,90 0,7l 28,-

Rosso

Chianti Classico DOC Bio 2021

Azienda Agricola Poggio al Sole 1/8 4,90 0,7l 28,-

Montecucco Rosso Riserva DOC 2019

Castello Colle Masari, 1/8 5,20 0,7l 30,-

Badilante Sangiovese 2021

Cantina Podere 414, 1/8 4,40 0,7l 25,-

Bolgheri Rosso 2022

Michele Satta, 1/8 6,90 0,7l 40,-

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2021

Azienda Ornellaia, Bolgheri 1/8 12,- 0,7l 69,90

Brunello di Montalcino 2017

Poggio ai Cipressi 0,7l 69,-

Guado al Tasso 2020

Bolgheri Superiore, Antinori 0,7l 173,-

Argentiera 2019

Bolgheri Superiore 0,7l 126,-