



Aperitifempfehlung

Prosecco mit fruchtigem Litschilikör

Prosecco mit fruchtigem Johannisbeerlikör

Gin Wild Berry

4 cl London Dry Gin mit Russian Wild Berry und frischen Beeren

Gin Tonic

4 cl London Dry Gin mit Tonic Water, Eiswürfeln und Zitrone

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc mit Russian Wild Berry und frischen Beeren

Aperitivo Ramazzotti Rosato

Proseccoschorle mit rotem, fruchtig-frischem Ramazzotti

Spriitz

Proseccoschorle mit Aperol

Hugo

Proseccoschorle mit Holunderblütensirup

„Scharfe“ Inge

Sie ist die Schwester von Hugo mit Ingwer

Bitterino

Alkoholfreier, italienischer Aperitif

Crodino

Alkoholfreier, italienischer Aperitif



Menü

Prosecco mit fruchtigem Litschilikör

Karotten-Ingwersuppe mit gebratenen Garnelen

Doradenfilet mit marktfrischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Kokos Panna-Cotta mit frischer Mango

Vorspeisen

Frische Miesmuscheln in pikanter Tomatensoße

Karotten-Ingwersuppe mit gebratenen Garnelen

Mediterrane Fischsuppe

Frischer Polposalat mit Zitrusfrüchten

Frischer Meeresfrüchtesalat

Geschmorter Chicorée mit rote Bete Cous Cous und gebratener Jakobsmuschel

Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen und Rucola

Avocado-Krabbensalat mit Limette mariniert

Vitello tonnato mit Thunfischcreme und Kapern

Rucolasalat mit cremiger Burrata



Salatvariationen

Kleiner Beilagensalat

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen

Feldsalat mit Kürbiskernöl und knusprigen Speckstreifen

Zu unseren Salatvariationen servieren wir unser ofenfrisches Weißbrot.

Nudelgerichte

Linguine mit frischen Meeresfrüchten

Tagliatelle mit Garnelen und Cherrytomaten

Orecchiette mit Salsicciaragout und Scamorzakäse



Hauptgerichte

Zarte Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle

Zartes Lammcarrée an mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln

Rinderfilet in würziger Balsamico-Soße mit feinen Bandnudeln

Rostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln, dazu servieren wir einen kleinen Beilagensalat

Zartes Ribeye-Steak vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und marktfrischer Gemüsevariation

Kalbsrücken in Morchelrahm mit hausgemachten Spätzle

Zartes Rindersteak in scharfer Pfeffersoße mit feinen Bandnudeln

Frische Dorade mit marktfrischem Gemüse und Kartoffeln

Seezunge im Ganzen gebraten mit Kartoffeln und marktfrischer Gemüsevariation

Thunfischsteak im Quinoa-Sesammantel auf asiatischen Gemüsenudeln

Dessert

Tonkabohnen Panna Cotta mit frischen Früchten garniert

Kokos Panna-Cotta mit frischer Mango

Fruchtiges Passionsfrucht Sorbet