

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)
14,90

Carpaccio di tonno a la salade Nicoise

Tunfischcarpaccio mit Baby-Leaf Salat und einer Vinaigrette aus Tomaten, Olivenöl, Oliven, Frühlingszwiebeln und Kräutern
15,90

Carpaccio & Spargel

Stangenspargel mit Rindercarpaccio umwickelt, mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobelem Parmesan und Rucola (vegetarisch möglich)
15,90

Ziegenfrischkäsebällchen

im Prosciuttomantel gebraten auf Baby-Leaf Salat
Birnen carpaccio und Honig-Dijonsendressing (vegetarisch möglich)
14,90

Surf & Turf-Salat

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

16,90

als Hauptgericht

20,90

Burrata

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

14,90

Flusskrebse

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

14,90

Bärlauchsuppe

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

8,50

**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), dazu ein gemischter Salat

24,90

Fisch & Risotto

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

28,90

Linguine al capitano

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

24,90

Steaks

Tagliata al tonno

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

28,90

Tagliata di manzo

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

33,90

Surf & Turf

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

34,90

200g 36,90

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

19,90

Deserts

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Schokoladenkern
auf marinierten Erdbeeren und Vanilleeis

8,90

Best of Rhabarber

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

9,30

Ruby -Schokoladenlasagne

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

8,90

Exotic Cheesecake Dessert

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

8,90

Karamelisierte Banane

im Kokossoufflee gebacken mit Snickers-Eis

8,90

Sorbetto

aus frischen Früchten der Saison

3,90

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Prosecco

4,90

Cafè gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach Tagesempfehlung

4,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,90

Irish coffee

2 cl Tullamore Dew mit heißem Espresso, Rohzucker und Obershaube

4,90