



Vorspeisen

Parma Schinken mit Honig Melone
€ 14,50

Lachs-Carpaccio auf Rucola-Salat, Parmesanchips und Wasabi-Soja-Emulsion
€ 15,00

Gebratener Oktopus auf Kartoffel-Knoblauch-Püree, Kartoffeln Chips und Trüffel-Mayonnaise
€ 17,00

Dreierlei Antipasti mit Büffel Mozzarella, Tomate und Pistazien, Vitello Tonnato und Pikanter Garnelen
€ 18,00

Sommer-Salate nach Wahl

Große gemischter Salat der Saison mit Hausgemachte Dressing und Gehobelter Parmesan dazu
150 g Hähnchenbrust-Streifen oder 100 g Rinder Steak-Streifen oder
10 Garnelen in Aglio olio oder 130 g Lachswürfeln
€ 19,50

Pasta Spezialitäten

Ravioletti mit Pecorino-Feige-Füllung, in Aglio Olio, Tomatenwürfeln, Rucola und gehobelter Parmesan
€ 19,50

Linguine mit frischen Lachswürfeln und Garnelen in aglio olio, Peperoncino, Tomatenwürfeln und Rucola
€ 22,50

Ravioletti mit Pfifferlinge-Ricotta-Füllung, zerlassener Butter, Pfifferlingen und gebratene Pancetta
€ 21,50

Frischer Fisch

Sashimi von Thunfischfilet im Sesam-Mantel auf gebratenem Reis mit Gemüsestreifen und Wasabi
€ 28,00

Scampi alla Diavola, 7 Riesengarnelen mit Spaghetti in Scharfe Tomatensoße
€ 28,50

Duett vom Lachsfilet und 3 Riesengarnelen auf Kartoffel-Parmesan-Püree, Zitronen Butter und Salat
€ 29,50

Fleisch

Argentinisches Roastbeef (kalt) Bratkartoffeln und Remouladensauce
€ 23,00

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken Tagesgemüse und Bratkartoffeln
€ 27,00

Rosa gebratene Lammlachse in Kräutermantel Tagesgemüse und Bratkartoffeln
€ 29,50

Scaloppine alla Zingara Gegrillte Schweineschnitzel nach Zigeuner Art, Bratkartoffeln und Gemüse
€ 20,00

Dessert der Woche

Hausgemachte Waffel mit Mascarpone Creme und Waldfrüchten
€ 9,50