



DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT



FIORI DI ZUCCA RIPIENI SU CREMA AL PEPERONI ^G

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN AUF PAPRIKACREME
STUFFED ZUCCHINI FLOWERS ON PAPRIKA CREAM

9,50 €

TARTAR DI SALMONE SU CREMA DI AVOCADO

LACHSTATAR AUF AVOCADOCREME
SALMON TATAR ON AVOCADO CREAM

12,00 €

DELIZIA AL LIMONE CON GAMBERETTI IN SALSA DI LIMONE ^{A1, C, B, G, L}

GEFÜLLTE PASTA MIT LIMETTEN FÜLLUNG MIT GARNELEN IN ZITRONENSAUCE
STUFFED PASTA WITH LIME FILLING WITH PRAWNS IN LEMON SAUCE

18,50 €

TAGLIATELLE CON GAMBERETTI AL PESTO DI BASILICO ^{A1}

TAGLIATELLE MIT GARNELEN IN BASILIKUMPESTO
TAGLIATELLE WITH SHRIMPS IN BASILIC PESTO

15,50 €

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE ^{B, D, G, L, N}

RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN
RISOTTO WITH SEAFOOD

19,00 €

FILETTO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO SU CREMA DI WASABI E VENDURA FRESCA ^{D, G}

THUNFISCHFILET IN SESAMKRUSTE AUF WASABICREME MIT FRISCHEM GEMÜSE
TUNA FILET IN SESAME CRUST ON WASABI CREAM WITH FRESH VEGETABLES

25,00 €

FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON VERDURE

WOLFSBARSCHFILET VOM GRILL DAZU GEMÜSE
GRILLED BASS FROM THE GRILL WITH VEGETABLES

23,00 €

SCALOPPINA DI VITELLO CON ASPARAGI BIANCHI E LINGUINE AL VINO BIANCO ^{A1, C, G, L}

SCALOPPINA MIT WEISSEN SPARGEL IN WEISSWEINSAUCE DAZU LINGUINE
SCALLOPINA WITH WHITE ASPARAGUS IN WHITE WINE SAUCE AND LINGUINE

19,00 €

BAVETTA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI VERDURE

FLANK STEAK VOM GRILL DAZU GEMÜSE
FLANK STEAK FROM GRILL WITH VEGETABLES

21,00 €

TIRAMISÙ ALLA FRAGOLA

ERDBEER TIRAMISÙ
STRAWBERRY TIRAMISU

6,50 €

Erläuterung zu den Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte der letzten Seite .

Wir halten eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Trotz sorgfalt bei der Herstellung und Zubereitung können in unseren Speisen Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden.