

## Aperitif

Sekt - Schloss VAUX Blanc de Noirs Brut	0,1l	8,-	0,75l	45,00
Prosecco	0,1l	7,-	0,75l	35,-
Champagner   Kir Royal			0,1l	14,-
Bellini - Prosecco mit Pfirsichlikör			0,4l	8,50
Ramazotti Rosato <sup>z4</sup> mit Prosecco & Basilikum			0,4l	8,50
Spritz: Aperol <sup>z4,7</sup>   Campari <sup>z4,7</sup>   Limoncello <sup>z4</sup>			0,4l	8,50
Campari <sup>z4</sup> Orange <sup>z5</sup>   Soda			0,4l	8,50
Martini Bianco   Rosso   Extra Dry			0,4l	8,50
Sherry Medium   Fino			0,4l	8,50

## Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,1l	2,-
Bitburger Pils vom Fass   Radler <sup>z5</sup>	0,3l	5,-
Birra Messina	0,3l	6,-
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,5l	6,-

## Alkoholfreies

S. Pellegrino   Aqua Panna	0,5l	5,-
S. Pellegrino   Aqua Panna	0,75l	8,-
Sanbitter <sup>z4</sup> Soda   Orange <sup>z5</sup>	0,4l	6,-
Pepsi <sup>z4,6</sup>   Pepsi Light <sup>z4,5,6,8</sup>   Seven Up <sup>z5</sup>   Miranda <sup>z1,4</sup>	0,4l	5,-
Pepsi <sup>z4,6</sup>   Pepsi Light <sup>z4,5,6,8</sup>   Seven Up <sup>z5</sup>   Miranda <sup>z1,4</sup>	0,2l	4,-
Schweppes Bitter Lemon <sup>z7</sup>   Tonic <sup>z7</sup> Water	0,2l	4,-
Apfelsaft   Traubensaft Schorlen	0,4l	6,-
Bitburger Pils	0,3l	5,-
Benediktiner Weissbier	0,5l	6,-

# Spumante

		0,75l
	Ferrari Rosé Trentino	60,00
	Bellavista Grande Cuvée Alma Brut Franciacorta	60,00
	Serena Prosecco weiß oder rosé	35,00

# Weißwein

		€	
		0,2l	1l
2022	Jakob Jung Riesling trocken– Erbach	7,50	32,50
2022	Robert Weil Riesling trocken – Kiedrich	8,50	36,50
2022	Chardonnay – Venetien	7,00	28,00
2022	Pinot Grigio – Venetien	7,00	28,00
		0,2l	0,75l
2022	Il Bianchetto Sauvignon – Venetien	8,00	25,00
2022	H.J. Ernst Weißburgunder– Eltville	8,00	25,00
2022	H.J. Ernst Blanc de Noir– Eltville	8,00	25,00
2022	Farina Lugana– Garda	9,00	27,00
2022	Trenz Kabinett feinherb – Johannisberg	8,50	28,00
2022	Feudo Arancio Grillo – Sizilien	8,50	28,00
2022	Marco Porello Roero Arneis Camestri	9,50	29,50

# Rotwein

			€
2021	Larinum Primitivo – Apulien	0,2l 7,50	1l 27,50
2020	Montepulciano d’Abruzzo	0,2l 7,00	0,75l 22,50
2018	Nero D’Avola – Sizilien	9,00	27,50
2020	Poggio Capponi Chianti Riserva – Toskana	9,00	27,50
2020	Costalunga Barbera d’Asti Superiore – Piemont	9,00	27,50

# Roséwein

2022	Casale Lago – Venetien	0,2l 7,00	0,75l 22,50
2022	Künstler inspiration Pinot Noir trocken	9,50	28,50
2022	Rosa Cá dei Frati – Garda Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	---	35,00
2022	Château Minuty “M” - Côtes de Provence	---	42,00
2022	Miraval - Côtes de Provence	---	50,00

## Vorspeisen

Avocadomousse auf Thunfischtatar	23,-
Lauwarmer Oktopussalat <sup>A4</sup>	24,-
Vitello Tonnato <sup>Z1,7</sup> mit Thunfischcrème <sup>A1,Z4</sup> & Kapern	19,-
Rinder Carpaccio mit Rucola & Parmesan <sup>A7</sup>	19,-
Avocado Carpaccio <sup>A5,8</sup> mit Crevetten	19,-
Meeresfrüchtesalat <sup>Z1,A4</sup>	20,-
Gebratene Calamaretti auf Rucolasalat	19,-
Garnelen <sup>A8,Z2,4</sup> im Knusperteig mit Sweet-Chili-Sauce <sup>Z4*</sup>	12,-
Gemischter Salat <sup>Z1</sup> mit Parmesan, Paprika, Karotten, Tomaten	8,-

## Nudeln

Tagliatelle <sup>A9,8</sup> alla "Sean Connery" in Hummercrème mit Scampis & grünem Spargel	23,-
Tortelloni <sup>A9,7</sup> in Steinpilzcrème	18,-
Spaghetti <sup>A9</sup> Calabrese in Tomatensauce mit Peperoncini*	12,-
Farfalle <sup>A9</sup> mit Thunfisch und Lachs in Safrancrème <sup>A7</sup>	22,-

## Fisch

Doradefilet auf der Haut gebraten*	28,-
Scampis vom Grill mit Kräutern Provinciale*	36,-
Dreierlei Fischvariation vom Grill*	37,-
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten*	38,-

Reguläre Beilage:

Gemischtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## Fleisch

Rinderfilet mit Spitzmorchelcrème <sup>A7</sup>	42,-
Kalbsleber in Butter & Salbei	29,-
Kalbsnieren in Dijon Senfsauce mit Bandnudeln in Butter	27,-
Kalbskotelett im Ganzen gebraten	39,-

Reguläre Beilage:

Gemischtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*enthält Knoblauch

## Dessert

2 Kugeln Eis <sup>Z4</sup> wahlweise: Vanille   Schokolade   Zitrone	6,-
Gemischte Waldbeeren mit Vanille Eis <sup>Z4</sup>	15,-
Tartufo Eis <sup>Z4,5</sup>	9,-
Panna Cotta <sup>Z4,5,A7</sup>	9,-
Tiramisù <sup>Z1,5,A9</sup>	9,-
Crème Brulée <sup>Z4,5</sup>	9,-
Mousse au chocolat <sup>Z4,5,A7</sup>	9,-
Zitronensorbet mit Vodka oder Prosecco	10,-