

# Vorspeisen

	€
Bruschetta mit gemischten Gemüse & Tomaten	6,50
Garnelen <sup>A8,Z2,4</sup> im Knusperteig mit Sweet-Chili-Sauce <sup>Z4*</sup>	12,00
Gemischter Salat <sup>Z1</sup> mit Parmesan, Paprika, Karotten, Tomaten	8,00
Vitello Tonnato <sup>Z1,7</sup> mit Thunfischcrème <sup>A1,Z4</sup> & Kapern	18,50
Rinder Carpaccio mit Rucola & Parmesan <sup>A7</sup>	18,50
Avocado Carpaccio <sup>A5,8</sup> mit Crevetten	19,00
Meeresfrüchtesalat <sup>Z1,A4</sup>	19,00
Gebratene Calamaretti auf Rucolasalat	19,00
Avocadomousse auf Thunfischtatar	22,00
Lauwarmer Oktopussalat <sup>A4</sup>	23,50

# Nudeln

Tagliatelle <sup>A9,8</sup> alla "Sean Connery"	22,00
➤ in Hummercrème mit Scampis & grünem Spargel	
Tortelloni <sup>A9,7</sup> gefüllt mit Steinpilz in Steinpilzcrème	17,50
Spaghetti <sup>A9</sup> Calabrese in Tomatensauce mit Peperoncini*	12,00
Farfalle <sup>A9</sup> mit Thunfisch und Lachs in Safrancrème <sup>A7</sup>	21,00
Linguine Vongole mit Venusmuscheln <sup>A3,4,9</sup> in Weißweinsauce	23,50

# Fisch

Doradefilet auf der Haut gebraten*	27,00
Scampis vom Grill mit Kräutern Provinciale*	35,50
Gemischte Fischvariation vom Grill*	37,00
Lachsfilet mit Hummercrème	28,50
Seezunge vom Grill	39,00

Reguläre Beilage:

Gemischtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

# Fleisch

Kalbsleber in Butter & Salbei	27,50
Kalbsnieren in Dijon Senfsauce mit Bandnudeln in Butter	25,00
Rinderfilet mit Spitzmorchelcrème <sup>A7</sup>	39,00
Kalbskotelett im Ganzen gebraten	39,00
Rindtagliata mit Rucola & Parmesan <sup>A7</sup>	31,50

Reguläre Beilage:

Gemischtes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*enthält Knoblauch

# Dessert

2 Kugeln Eis <sup>Z4</sup> wahlweise: Vanille   Schokolade   Zitrone	6,00
Tartufo Eis <sup>Z4,5</sup>	7,50
Panna Cotta <sup>Z4,5,A7</sup>	8,00
Tiramisù <sup>Z1,5,A9</sup>	8,00
Crème Brulée <sup>Z4,5</sup>	8,00
Mousse au chocolat <sup>Z4,5,A7</sup>	8,00

## Aperitif

Sekt - Schloss VAUX Blanc de Noirs Brut	0,1	8,-	0,75	45,00
Prosecco	0,1	7,-	0,75	35,-
Champagner   Kir Royal			0,1	14,-
Bellini - Prosecco mit Pfirsichlikör			0,2	8,50
Ramazotti Rosato <sup>Z4</sup> mit Prosecco & Basilikum			0,2	8,50
Spritz: Aperol <sup>Z4,7</sup>   Campari <sup>Z4,7</sup>   Limoncello <sup>Z4</sup>			0,2	8,50
Campari <sup>Z4</sup> Orange <sup>Z5</sup>   Soda			0,2	8,50
Martini Bianco   Rosso   Extra Dry			0,2	8,50
Sherry Medium   Fino			0,2	8,50

## Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,1	2,-
Bitburger Pils vom Fass   Radler <sup>Z5</sup>	0,3	5,-
Birra Messina	0,3	6,-
Benediktiner Weissbier Naturtrüb	0,5	6,-

## Alkoholfreies

S. Pellegrino   Aqua Panna	0,5	5,-
S. Pellegrino   Aqua Panna	0,75	8,-
Sanbitter <sup>Z4</sup> Soda   Orange <sup>Z5</sup>	0,4	6,-
Pepsi <sup>Z4,6</sup>   Pepsi Light <sup>Z4,5,6,8</sup>   Seven Up <sup>Z5</sup>   Miranda <sup>Z1,4</sup>	0,4	5,-
Pepsi <sup>Z4,6</sup>   Pepsi Light <sup>Z4,5,6,8</sup>   Seven Up <sup>Z5</sup>   Miranda <sup>Z1,4</sup>	0,2	4,-
Schwepes Bitter Lemon <sup>Z7</sup>   Tonic <sup>Z7</sup> Water	0,2	4,-
Apfelsaft   Traubensaft Schorlen	0,4	6,-
Bitburger Pils	0,3	5,-
Benediktiner Weissbier	0,5	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
2023	Jakob Jung Riesling trocken– Erbach	7,50 32,50
2023	Robert Weil Riesling trocken – Kiedrich	8,50 36,50
2023	Chardonnay – Venetien	7,00 28,00
2023	Pinot Grigio – Venetien	7,00 28,00
	0,2l	0,75l
2023	Il Bianchetto Sauvignon – Venetien	8,00 25,00
2023	H.J. Ernst Weißburgunder– Eltville	8,00 25,00
2023	H.J. Ernst Blanc de Noir– Eltville	8,00 25,00
2023	Farina Lugana– Garda	9,00 27,00
2023	Trenz Kabinett feinherb – Johannisberg	8,50 28,00
2023	Trenz Weißburgunder – Johannisberg	8,50 28,00
2023	Feudo Arancio Grillo – Sizilien	8,50 28,00
2023	Marco Porello Roero Arneis Camestri	9,50 29,50

# Rotwein

			€
2023	Larinum Primitivo – Apulien	0,2l 7,50	1l 27,50
2022	Passo Adagio Montepulciano d’Abruzzo	0,2l 7,00	0,75l 22,50
2018	Nero D’Avola – Sizilien	9,00	27,50
2021	Poggio Capponi Chianti Riserva – Toskana	9,00	27,50
2021	Costalunga Barbera d’Asti Superiore – Piemont	9,00	27,50

# Roséwein

2023	Passo Adagio Cerasulo d’Abruzzo	0,2l 7,00	0,75l 22,50
2023	Künstler inspiration Pinot Noir trocken	9,50	29,50
2023	August Kessler Pinot Noir “The Daily August”	9,50	29,50
2022/3	Rosa Cá dei Frati – Garda Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	---	35,00
2023	Miraval - Côtes de Provence	---	50,00