



Aperitife

Moet Champagner Garden Spritz	9,80
Milano/ Torino Vermouth-Bitter/ Campari	9,50
Emmi Green Prosecco/ Midori Melone/ Limette/ Beeren/ Minze	8,50
Basil Smash Gin/ Basilikum/ Zuckersirup	9,50
Cascara Spritz Cascara Café/ Prosecco/ Tonic	9,50

Vorspeisen

Salat Fantasia ... Vegetarisch mit Avocado, Datteln, Cashewkernen und Ziegenkäse	15,50
Buffala Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	13,90
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano & Rucola	14,50
Vitello Tonnato " Römerbrunnen " Hauchdünnes Kalbfleisch mit Kapernthunfisch -Sauce & Thunfischtartar	19,90
Gegrillte Babycalamari auf Rucola-Salat	19,90
Oktopus auf lauwarmen Belugalinsen	18,90



Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kokosschaum	10,90
Tomatencremesuppe	8,50

Pasta

Pennette mit Gemüseragout ... Vegan	15,50
Linguine „Meeresfrüchte“ mit Calamari, Venusmuscheln und Garnelen	22,50
Paccheri, „Neapolitanische Hohnudeln“ mit Seeteufel & Spargel in einer Butter-Weißweinsauce	21,50
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und Auberginen	21,00
Plins Piemontesi mit Käsefüllung in einer Gorgonzola und Safransauce	18,90

...Das Leben

ist eine Kombination aus Magie und Pasta...

Federico Fellini



Kinder

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken mit frischem Saisongemüse & Pommes	17,50
Rinderfilet-Medaillons mit frischem Saisongemüse & Pommes	24,50
Pasta Bambini mit Tomatensauce oder Sahnesauce	11,50

Fisch-Gerichte

Mediterrane Edelfischsuppe „Stolz des Hauses“	26,50
Zanderfilet in Zitronensauce auf Kartoffeln-Babyspinatragout	28,50
Riesengarnelen vom Grill auf Spaghetti all' Arrabbiata	34,50
Gebratener Seeteufel in einer Weißwein-Kapernsauce dazu Salzkartoffeln & Babyspinat- Ragout	35,50

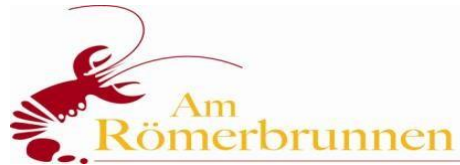
Weinempfehlung

Grauburgunder von Manz

<i>Glas 0,2 l</i>	9,50 €
<i>Flasche 0,7 l</i>	35,00 €

Wir bekommen täglich frischen Fisch!

Fragen Sie gerne unsere Bedienung nach dem Fischangebot des Tages.



Fleisch-Gerichte

Kalbsleber in Salbei-Buttersauce mit Kartoffelpüree & Spinat	27,90
Irisches Lammrücken-Carree in Mandel-Trüffelkruste auf Rotweinjus mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	39,90
Rinderfilet in einer Portweinsauce und Trüffeln mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	43,50
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit gemischtem Salat, Pommes & Preiselbeeren	29,00

Weinempfehlung

Barbera D'Alba

Glas 0,2	10,90
Fl. 0,75	39,90

*ein After Dinner Drink
ist der Smoothie
für die Seele...*



Dessert

Tiramisu mit Obstgarnitur	9,00
Aprikosen- Käsekuchen mit Vanilleeis	8,00
Crème Caramel „Classico“	9,50
Schoko-Törtchen (warm)	9,50
Orangen-Crème Brûlée mit Obstgarnitur & Vanilleeis	9,50
Käsevariation aus Ziegenkäse, Parmesan und Bergkäse	14,00

Dessert-Weinempfehlung

Moscato D'Asti „Le Fronde“

Glas 0,1 l	11,50 €
Fl. 0,75 l	59,00 €

*Qualcosa di dolce mette di buon umore e con un vino da dessert rende
perfetta la serata*

*etwas Süßes macht gute Laune und mit einem Dessertwein macht es den
Abend perfekt*