



Aperitif Empfehlung

Moet Champagner Garden Spritz	9,80
Gennarino Pampelmuse/ Prosecco/ Tonic/ Basilikum	8,50
Emmi© Green Prosecco/ Miduri Melone/ Limette/ Beeren/ Minze	8,50
Espresso Martini Espresso/ Vodka/ Kahlua	8,50
Amalfi Spritz Blutorangenlikör/ Prosecco/ Orange/ Gin	8,50

Wein Empfehlung

Grauburgunder von Manz Rheinhessen

0,2 l 9,50 €

Fl. 35,- €

2016 Riesling Jesuitengarten Großes Gewächs

0,2 l 9,50 €

Masût da Rive Rose

0,2 l 9,50 €

Fl. 35,- €

Vorspeisen

Salat Fantasia ...vegetarisch mit Avocado, Datteln, Cashewkernen und Ziegenkäse	13,50
Büffelmozzarella mit Tomaten & Basilikum...vegetarisch	14,50
„Insalata di Mare“ Meeresfrüchte Salat mit Calamari, Oktopus, Gambas, Sepia & Venusmuscheln	19,80
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano & Rucola	14,50
Vitello Tonnato “Römerbrunnen” Hauchdünnes Kalbfleisch mit Kapernthunfisch-Sauce & Thunfischtartar	19,90
Thunfisch Carpaccio mit Wasabi und Ingwer	18,90
Gegrillte Babycalamari auf Rucola Salat	16,90

Pasta

Pennette mit Gemüse Ragout ...vegan	12,90
Linguine „Meeresfrüchte“ mit Calamari, Venusmuscheln, Garnelen & Meeresfrüchte	19,50
Paccheri „Napoletanische Hohnudeln“ mit Rinderfiletspitzen	19,90
Gnocconi mit Tomaten & Mozzarella-Füllung in einer Pesto Genovese „Basilikum Pesto“ ...vegetarisch	16,50
Tortelloni Ricotta mit frischem Spinat in einer Safran & Gorgonzola Sauce	17,50

...Das Leben

ist eine Kombination aus Magie und Pasta...

Federico Fellini

Suppen

Tomatencremesuppe ...vegetarisch 8,50

Ribollita Toscana Wirsing-Bohnen-Suppe 10,90

Kinder

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 16,80

mit frischem Saisongemüse & Pommes

Rinderfilet-Medaillons 22,50

mit frischem Saisongemüse & Salzkartoffeln

Pasta Bambini mit Tomaten oder Sahnesauce 9,50

Fisch-Gerichte

Mediterrane Edelfischsuppe „Stolz des Hauses“ 26,50

Gebratener Zanderfilet in Zitronensauce
auf Kartoffeln-Babyspinat Ragout 27,90

Riesengarnelen vom Grill auf Spaghetti all´arrabbiata 34,50

Steinbuttfilet in einer
Weißwein-Kapernsauce
dazu Salzkartoffeln & Babyspinat-Ragout 29,90

Thunfisch Steak vom Grill 34,50
Dazu Salzkartoffeln und Gemüse

Wein Empfehlung

Nero d´Avola

Glas 0,2 9,50

Fl. 0,7 35,00

Wir bekommen täglich frischen Fisch!

Fragen Sie gerne unsere Bedienung nach dem Fisch-Angebot des Tages.

Fleisch-Gerichte

Kalbsleber in Salbei-Buttersauce mit Kartoffelpüree & Spinat	25,50
Lammfilet in Balsamico-Honig Sauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	34,50
Rinderfilet in Portweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison	39,50
Wienerschnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes und Gurkensalat (Joghurt-Dressing)	28,50
Rinder Tagliata auf Rucola und Grano Padano mit Steakhaus Pommes & Avocado Dip	32,50

Desserts

Tiramisu mit Obstgarnitur	9,00
Aprikosen/ Käsekuchen mit Vanilleeis	7,50
Tonkabohnen-Panna Cotta & frische Obstgarnitur	9,50
Mousse au Chocolat	9,50
Orangen-Crème Brûlée mit Obstgarnitur & Vanilleeis	9,50
„Käsevariation“ aus Ziegenkäse, Parmesan und Bergkäse	14,00

...ein After Dinner Drink

ist der Smoothie

für die Seele...