Saisonkarte

Vorspeisen

Jakobsmuscheln auf Feldsalat
18,50 €

Flusskrebse mit Avocado
16,50 €

Oktopus auf Kartoffelsalat
18,50 €

Thunfisch-Carpaccio
18,50 €

Fischsuppe
16,50 €

Feldsalat mit Speck, Zwiebeln und Croutons
13,50 €

Meeresfrüchte Salat
18,50 €

Bretonische Artischoke
15,00 €

Büffel Burrata auf warme Kirschtomaten
15,50 €

Meeresfrüchte Salat
18,50 €

Entenleber auf Feldsalat
14,50 €

Zuppa

Minestrone di Verdura
11,50 €

Pasta & Risotto

Gnocchoni in Butter und Salbei
18,50 €

Agnolotti in Butter und Salbei
18,50 €

Crespelle mit Ricotta und Spinatfüllung
16,50 €

Paccheri mit weißer Kalbsbolognese
18,50 €

Spaghetti alle Vongole
18,50 €

Risotto mit Scampi und Spargel
18,50 €

Hauptspeisen / Fleisch

Kalbsnieren in Senfsauce
28,50 €

Kalbsleber in Butter und Salbei
28,50 €

Kalbsleber „Venizansiche Art“
28,50 €

Kalbsfilet Medaillons mit grünem Spargel
34,50 €

Kalbskotelett mit frischen Kräutern
34,50 €

Lammrücken mit frischen Kräutern aus dem Ofen
34,50 €

Lammkarree mit frischen Kräutern aus dem Ofen
34,50 €

Lammfilets in Balsamicosauce
34,50 €

Maispoularde aus dem Ofen
25,50 €

Argentinisches Rumpsteak
32,50 €

Hauptspeisen / Fisch

Dorade vom Grill oder mediterran
28,50 €

Seezunge in Butter und Salbei
42,50 €

Kabeljau in Senfsauce
29,50 €

Scampi vom Grill
34,50 €

Lotte mit frischen Kräutern
34,50 €

Thunfishtagliata
32,50 €

Wildfang Seewolf ab 2 Pers.
Tagespreis