

Tageskarte

28. März 2025

Aperitivo
Prosecco Rose'
0.1 l 7.20 €

Antipasto - Vorspeise

	€
Austern „Fine de Claire“ pro Stück	3.95
Artischocken Römische Art-gedünstet mit Knoblauch und Weißwein	15.70
Jakobsmuscheln mit Kräuter gratiniert	16.95

Dreierlei Fischvorspeise

Kabeljau auf Wakame Algen-Kleine Fische Gebacken-Garnelen auf marinierte Artischocken	17.95
Kräuter Seitlinge, Polenta und Scamorza Käse vom Grill	14.80
„Premiere“ Frischer griechischer weißer Stangen Spargel mit Salzkartoffeln in Butter und Parmesan dazu hausgemachter Speck und Coppaschinken	18.90

Pasta - Nudelgericht

Weißer und Grüner Spargel-Kartoffelcremesuppe	8.30
Spaghetti mit Edelvenusmuscheln	15.95
Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta und Spinat füllung, überbacken	13.95
Hausgemachte Heu und Stroh „Romagnola“, Rahm-Pilzen und Fleischsauce	14.50

Pesce - Fischgericht

Kabeljau Loins Medaillons und Rotgarnelen gedünstet Meditteranea	26.95
Schwertfisch Medaillons mit Rosmarin vom Grill auf gegrillte Gemüse	27.50
Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill	27.90
Branzino aus Kroatien für 2 Person vom Grill „pro Person“	31.90

Carne - Fleischgericht

Kaninchen gedünstet mit Kräuter und Weißwein	26.50
Kalbsnieren und Kalbsleber gebraten mit Balsamicoessigsauce	26.50

Unsere Neue Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.45 €	
Pinot Grigio	¼ L	8.90 €	Fl. 26.70

Rotwein

Santa Cristina Antinori	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €
-------------------------	-----	--------	-------------

Dessertwein

Sangue di Giuda	5.50 €
-----------------	--------

Dessert

<u>Mascarpone Mousse mit Erdbeeren und Blaubeeren</u>	8.90
<u>Ananas in Kräuter Rotwein Geschmort, Mit Vanilleeis</u>	8.95

Crema Catalana

8.80

Digestiv

Limoncello	6.50 €
------------	--------

<u>NEU</u> Amaro delle Terme	6.50 €
------------------------------	--------

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €