

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 €