

Alkoholfrei
Aperitivo Rocco Rose
0.15 l 6.80€

Tageskarte

30.04.25

Aperitivo
Prosecco Rose'
0.1 l 7.20€

Antipasto - Vorspeise

	€
Jakobsmuscheln „Gratiniert“	17.50
Austern „Fines de Clair“ pro Stück	3.95
Büffel Mozzarella mit Rucola und Tomaten	14.95
Grawer Lachs mit Feldsalat, Avocado und Orangenvinaigrette	16.90
„Tris di Pesce“ Marinierte frische Anchovis, Meeresheuschrecken und Graverlachs	18.95
Frischer weißer Schrobenauser Stangenspargel mit Salzkartoffeln in Butter und Parmesan dazu hausgemachter Speck und Coppaschinken	19.90

Pasta - Nudelgericht

Broccoli-Kartoffelcremesuppe	7.90
Spaghetti mit Edelvenusmuscheln	16.80
Orecchiette mit Bärlauchpesto	13.50
Risotto mit weißem und grünem Spargel	16.95

Pesce - Fischgericht

Halber Hummer und Wildwasserscampi vom Grill	32.90
Seezungenfilet und weißer Spargel „gebacken“	27.90
Branzino aus Kroatien für 1 Person vom Grill	28.90
Thunfischsteak Rosa gebraten auf gegrilltem Gemüse	26.90
Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill „pro Person“	32.90
Seezungenfilet vom Grill auf leicht pikanter Tomatensoße mit grünem Spargel	27.90

Carne - Fleischgericht

Spanferkel „Backen“ in Weißwein geschmort mit Stampfkartoffeln	24.95
Wachtelbrust und Keule gebraten mit Cognacsoße und Trüffeleessenz	27.90

Unsere Neue Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.95 €	
Pinot Grigio	¼ L	8.90 €	Fl. 26.70

Rotwein

„Barrua“ „2018“	0,15L	10.95 €	
Santa Cristina Antinori	¼ L	8.70 €	Fl. 26.10 €

Dessertwein

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

Dessert

Kiwi und Erdbeeren mit Vanilleeis	9.10
Mascarpone millefoglie mit Erdbeeren	8.90
Schoko Profitterols und Krokant Parfait	9.30

Digestiv

Limuncello	6.50 €
------------	--------

„NEU“ Amaro delle Terme	6.50 €
-------------------------	--------

Olivöl und Brot „pro Person“	1.50 €
------------------------------	--------

