

# Tageskarte

13.06.25

Aperitivo

Prosecco Rose'

0.1 l 7.20€

## Antipasto - Vorspeise

€

„Culatello“ Schinken mit Melone	18.95
Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	14.50
Rindercarpaccio mit frischen Pfifferlingen und Rucola	19.70
Bunter Salat, Tomaten, Avocado und weißer Spargelsalat	12.90
Frischer weißer Schrobenhausener Stangenspargel mit Salzkartoffeln in Butter und Parmesan dazu hausgemachter Speck und Coppaschinken	19.90

## Pasta - Nudelgericht

„Gazpacho“ Kalte Tomaten-Kräuter Suppe	8.50
Linguine mit Pfifferlingen und Egerlingen	17.80
Schwarze Spaghetti mit Scampi „Ragout“ und Zucchini	18.50
Penne „Sorrentina“ mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella	12.90

## Pesce - Fischgericht

Schottische Lachs Medaillons vom Grill	27.90
Branzino aus Kroatien vom Grill für 1 Person	28.90
Kabeljau Medaillons gebraten mit Amalfi Zitronensoße	26.90
Branzino aus Kroatien für 2 Personen vom Grill <u>„pro Person“</u>	32.90

## Carne - Fleischgericht

Hähnchenbrust vom Grill mit buntem Salat	21.90
Rinderlende „Creekstone“ vom Grill für 2 Person <u>„pro Person“</u>	29.80
Kalbshaxenscheiben aus dem Ofen mit Italienischem Kartoffelsalat	26.80

## Unsere Neue Weinempfehlung „Siehe letzte Seite“

### Weißwein

Trebbiano v. Fass	¼ L	7.95 €	
Chardonnay Venetien	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

Mango Panna Cotta im Glas 8.80

Mascarponemousse m. Himbeeresoße u. frischem Pfirsich 8.90

Kiwi, Ananas, Blaubeeren und Erdbeeren mit Vanille Eis 8.80

### Digestiv

Limoncello 6.50 €

„NEU“ Amaro delle Terme 6.50 €

Olivenöl und Brot „pro Person“ 1.50 €

