

# Menù | Speisekarte | Menu

## ANTIPASTI Vorspeisen | Starters

<b>Austern „Fine de Claire“</b> – „Fine de Claire“ oysters	<b>je 5.00 €</b>
<b>Rote Bete mit Burrata und schwarzem Norcia — Trüffel</b> – Beetroot with Burrata and black truffle from Norcia	<b>22.50 €</b>
<b>Avocadosalat mit Flusskrebse</b> – Avocado salad with cray fish	<b>23.90 €</b>
<b>Zweierlei Tatar vom Thunfisch &amp; Lachs mit Avocado und Wasabi</b> – Duett of tatar from tuna and salmon with avocado and wasabi	<b>29.50 €</b>
<b>Vitello Tonnato vom Kalbsrücken</b> – Sliced saddle of veal covered with tuna sauce and capers	<b>22.50 €</b>
<b>Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Zitrone und Parmesansplittern</b> – Beef filet carpaccio with rocket, lemon and parmesan slivers	<b>22.50 €</b>
<b>Meeresfrüchtlsalat mit Zitronen - Vinaigrette</b> – Seafood salad with lemon vinaigrette	<b>27.50 €</b>
<b>Hummersalat mit Avocado und Rucola</b> – Lobster - salad with avocado and rocket leaves	<b>37.90 €</b>
<b>Calamaretti auf Rucola</b> – Calamaretti on rocket leaves	<b>23.50 €</b>

## DOLCE Nachspeisen | Dessert

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> – Homemade tiramisu	<b>11.50 €</b>
<b>Karamell — Panna Cotta mit gemischten Beeren</b> – Caramel Panna Cotta with mixed berries	<b>12.50 €</b>
<b>Cheesecake mit Erdbeeren</b> – Cheesecake with strawberries	<b>11.50 €</b>
<b>Warmes Pistazien — oder Schokosoufflé mit Vanilleeis</b> – Warm pistachio — or chocolate soufflé with vanilla ice cream	<b>13.50 €</b>
<b>Tartufo di Pizzo</b>	<b>11.50 €</b>
<b>Piemontesische Käsevariationen mit Feigensenf</b> – Italian cheese variations from Piemont with fig mustard	<b>17.90 € pro Person</b>

## PASTA Nudelgerichte | Pasta

<b>Spaghetti Vongole</b> – Spaghetti Vongole	<b>23.50 €</b>
<b>Ravioli des Tages</b> – Ravioli of the day	<b>26.50 €</b>
<b>Tagliolini Tartufo mit schwarzem Norcia — Trüffel</b> – Tagliolini with black truffles from Norcia	<b>29.50 €</b>
<b>Paccheri mit Atlantik — Hummer</b> – Paccheri pasta with Atlantic lobster	<b>43.50 €</b>

## PESCE Fischgerichte | Fish

<b>Atlantik — Steinbutt vom Grill</b> – Atlantic turbot from the grill	<b>39.50 €</b>
<b>Loup de Mer vom Grill</b> – Sea bass from the grill	<b>42.50 €</b>

## CARNE Fleischgerichte | Meat

<b>Kalbskotelett in Butter und Salbei gebraten</b> – Roasted veal cutlet in sage butter	<b>38.50 €</b>
<b>Argentinisches Rinderfilet vom Grill</b> – Argentinian beef filet from the grill	<b>42.50 €</b>
<b>auf Wunsch: Rotwein — oder Pfeffersauce</b> – on request: red wine or pepper sauce	<b>+ 5.00 €</b>
<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffeln und Gurkensalat</b> – Wiener Schnitzel with potatoes and cucumber salad	<b>33.50 €</b>

Wir servieren unsere Fleischgerichte mit frischen **GEMÜSE DER SAISON** und **KARTOFFELN**

Our meat dishes are served with fresh **SEASONAL VEGETABLES** and **POTATOES.**

# BEVANDE | Getränke | Drinks

## CAFFÈ e TÈ Kaffee & Tee | Coffee & Tea

Espresso	3.70 €
Espresso Doppio	5.70 €
Espresso Macchiato	3.90 €
Cappuccino	4.70 €
Latte Macchiato	5.70 €

Fragen Sie nach unseren  
Teespezialitäten von Ronnefeld

*Ask for our tea specialities from Ronnefeld*

## ACQUA Wasser | Mineral water

Gerolsteiner	0,25l	3.80 €
medium / naturell	0,75l	8.90 €

## SUCCO Säfte | Juices

Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,2l	4.00 €
Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,2l	4.00 €

## ANALCOLICO Alkoholfrei | Non-alcoholic

Coca-Cola <sup>1</sup> classic / zero	0,2l	4.00 €
Orangina <sup>2</sup>	0,2l	4.00 €
Bitter Lemon <sup>2</sup>	0,2l	4.00 €
Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	4.00 €
Ginger Ale <sup>4</sup>	0,2l	4.00 €
Sanbitter (alkoholfrei) <sup>1</sup>	0,1l	5.50 €
Hugo (alkoholfrei) <sup>1</sup>	0,2l	9.50 €

## APERITIVO Aperitif | Aperitif

Prosecco Superiore <i>Daldin</i> Superiore	0,1l	9.00 €
Prosecco Kir Royale	0,1l	9.50 €
Prosecco <i>Bellini Cipriani</i>	0,1l	10.50 €
Champagner <i>Perrier - Jouët Grand Brut</i>	0,1l	17.00 €
Champagner rosé <i>Perrier - Jouët Grand Brut</i>	0,1l	20.00 €

## BIRRA Bier | Beer

Bitburger Premium Pils vom Faß	0,25l	4.00 €
<i>PREMIUM Pilsner, draft</i>	0,4l	5.50 €
<b>Bitburger Drive</b> Alkoholfreies Pils	0,33l	4.50 €
<i>Non - alcoholic, bottle</i>		
<b>Benediktiner Weißbier</b> Hefe-hell	0,5l	5.50 €
<i>Wheat beer, bottle</i>		
<b>Benediktiner Weißbier</b> alkoholfrei	0,5l	5.50 €
<i>Non - alcoholic wheat beer, bottle</i>		

Aperol Spritz <sup>4</sup>	0,2l	11.50 €
Hugo	0,2l	11.50 €
Lillet	0,2l	11.50 €
Aperitivo Rosato <sup>4</sup>	0,2l	11.50 €
Campari Soda <sup>4</sup>	0,2l	8.50 €
Campari Orange <sup>4</sup>	0,2l	9.50 €

Sherry <i>medium / fino</i>	5cl	9.50 €
Portwein	5cl	9.50 €
Martini <i>bianco / rosso / dry</i>	5cl	8.50 €
Pastis 51	5cl	10.50 €

# VINO | Wein | Wine

---

<b>WEISS</b> <i>white</i>	<b>Pinot Grigio „Riffff“</b> <i>Südtirol I.G.T.</i> <i>Alois Lageder</i>	0,2l	11.50 €
	<b>Chardonnay</b> <i>Veneto I.G.T.</i> <i>Le Anfore</i>	0,2l	10.50 €
	<b>Lugana</b> <i>Gardasee D.O.C.</i> <i>Cà di Vitti</i>	0,2l	11.50 €
	<b>Sauvignon</b> <i>Tessin</i> <i>Tenuta San Giorgio</i>	0,2l	11.50 €
	<b>Riesling</b> <i>Rheinhessen Q.b.A.</i> <i>Manz</i>	0,2l	10.50 €
<b>ROSÉ</b> <i>rosé</i>	<b>RosaMara</b> <i>Gardasee D.O.C., trocken</i> <i>Costaripa</i>	0,2l	12.50 €
<b>ROT</b> <i>red</i>	<b>Montepulciano</b> <i>Abruzzen D.O.C.</i> <i>Marramiero</i>	0,2l	11.00 €
	<b>Primitivo</b> <i>Apulien Salento I.G.P.</i> <i>Mocavero</i>	0,2l	11.90 €
	<b>Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc</b> <i>„Lagone“ Toscana I.G.T.</i> <i>Aia Vecchia</i>	0,2l	12.50 €

Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden **DESSERTWEIN**.

*We would be pleased to recommend you a suitable **DESSERT WINE**.*

Fragen Sie nach unserer separaten **WEINKARTE** mit über 200 Positionen aus Italien und Deutschland.

Please ask for our separate **WINE LIST** with more than 200 positions from Italy & Germany.

---

Exquisite **ZIGARREN** aus unserem Humidor – Exquisite **CIGARS** from our Humidor