

BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Raccomandazioni speciali | *Special recommendations*

ANTIPASTI

Vorspeisen | *Starters*

Amoroso „Trio di Mare“ 32.50 €

Tatar vom Thunfisch,
gegrillte Calamaretti und
Avocadosalat mit Flusskrebse
– Tuna tartare, grilled calamaretti &
avocado salad with crayfish

Lauwarmer Oktopus 28.50 €

auf Kichererbsenpüree
– Lukewarm octopus on chickpea puree

Fischsuppe mit Edelfischen 32.50 €

– Fish soup with noble fish

Jakobsmuscheln 28.50 €

mit gegrillten Zucchini
– Scallops with grilled zucchini

Hummersalat 38.50 €

mit Avocado und Rucola
– Lobster salad with avocado and rocket

PASTA

Nudelgerichte | *Pasta*

Hausgemachte Paccheri 35.50 €

mit Salsiccia und
schwarzem Norcia Trüffel
– Homemade paccheri with salsiccia
and black truffle from Norcia

CARNE

Fleischgerichte | *Meat*

Kalbsbäckchen 38.50 €

geschmort in Rotweinsauce
mit Kartoffelpüree
– Braised veal cheeks in red wine sauce
with mashed potatoes

Lammkoteletts 36.50 €

aus der Pfanne mit frischen Kräutern
– Lamb chops from the pan with fresh herbs

PESCE

Fischgerichte | *Fish*

Loup de Mer in Salzkruste 88.00 €

für zwei Personen
– Sea bass in salt crust, for two people

Seeteufel „Provençale“ 39.50 €

mit Taggiasca-Oliven und Kapern
– Monkfish „Provençale“ with taggiasca olives & capers

DOLCE

Nachspeisen | *Desserts*

Warmes Pistazien-

oder Schokosoufflé 13.50 €

mit Vanilleeis
– Warm pistachio or chocolate soufflé
with vanilla ice cream

WEINEMPFEHLUNG

Raccomandazione di vino | *wine recommendation*

VINO BIANCO

Weißwein | *White wine*

Roero Arneis DOCG

„Anterisio“

Cascina Chicco / Piemont

0,75l 49.00 €

VINO ROSSO

Rotwein | *Red wine*

Cabernet Sauvignon IGT

„Campo alle Comete“

Feudi Toscana / Bolgheri

0,75l 49,00 €

SPEISEKARTE | *Menu*

ANTIPASTI

Vorspeisen | *Starters*

Austern „Fine de Claire“ je 5.00 €
– *Fine de Claire oysters*

Rote Bete mit Burrata 24.50 €
und schwarzem Norcia-Trüffel
– *Beetroot with Burrata and black truffle from Norcia*

Avocadosalat mit Flusskrebsen 24.50 €
– *Avocado salad with cray fish*

Thunfisch Tatar 26.50 €
mit Avocado und Wasabi
– *Tuna tatar with avocado and wasabi*

Vitello Tonnato 22.50 €
vom Kalbsrücken
– *Sliced saddle of veal covered with tuna sauce & capers*

Carpaccio vom Rinderfilet 22.50 €
mit Rucola, Zitrone & Parmesansplittern
– *Beef filet carpaccio with rocket, lemon and parmesan slivers*

Calamaretti 23.50 €
auf Kräutersalat
– *Calamaretti on a herb salad*

PASTA

Nudelgerichte | *Pasta*

Spaghetti Vongole 24.50 €
mit Venusmuscheln
– *Spaghetti with Vongole clams*

Ravioli des Tages 26.50 €
– *Ravioli of the day*

Tagliolini Tartufo 32.50 €
mit schwarzem Norcia-Trüffel
– *Tagliolini with black truffles from Norcia*

Paccheri 43.50 €
mit Atlantik-Hummer
– *Paccheri pasta with Atlantic lobster*

CARNE

Fleischgerichte | *Meat*

Kalbskotelett 39.50 €
in Butter und Salbei gebraten
– *Roasted veal cutlet in sage butter*

Argentinisches Rinderfilet 43.50 €
vom Grill
– *Argentinian beef filet from the grill*

Rotwein-, Pfeffer- oder + 5.00 €
Gorgonzolasauce auf Wunsch
– *on request: red wine, pepper or gorgonzola sauce*

Wiener Schnitzel 33.50 €
mit Kartoffeln und Gurkensalat
– *Viennese Schnitzel with potatoes & cucumber salad*

PESCE

Fischgerichte | *Fish*

Atlantik-Steinbutt vom Grill 39.50 €
– *Atlantic turbot from the grill*

Loup de Mer vom Grill 44.50 €
– *Sea bass from the grill*

Seezunge „Müllerin Art“ 44.50 €
– *Sole „Miller's style“*

DOLCE

Nachspeisen | *Desserts*

Hausgemachtes Tiramisu 11.50 €
mit Löffelbiskuit & Mascarponecreme
– *Homemade Tiramisu*

Karamell Panna Cotta 12.50 €
mit gemischten Beeren
– *Caramel Panna Cotta with mixed berries*

Cheesecake 11.50 €
mit Erdbeeren und Ricotta
– *Cheesecake with strawberries and ricotta*

Piemontesische Käsevariation 18.50 €
mit Feigensenf (Preis pro Person)
– *Cheese variation from Piedmont with fig mustard (p.p.)*

GETRÄNKE

Bevande | *drinks*

APERITIVO

Aperitif | *Aperitif*

Prosecco Superiore 0,1l	9.00 €
Daldin	
Kir Royale 0,1l	9.50 €
Crème de cassis & Prosecco	
Bellini 0,1l	10.50 €
Bellini Cipriani & Prosecco	
Champagner 0,1l	18.00 €
Perrier-Jouët Grand Brut	
Champagner rosé 0,1l	20.00 €
Perrier-Jouët Blason Rosé	
Aperol Spritz ⁴ 0,2l	12.50 €
Hugo 0,2l	12.50 €
Lillet 0,2l	12.50 €
Aperitivo Rosato ⁴ 0,2l	12.50 €
Campari Soda ⁴ 0,2l	9.50 €
Campari Orange ⁴ 0,2l	10.50 €
Sherry 5cl	9.50 €
medium / fino	
Portwein 5cl	9.50 €
Martini 5cl	8.50 €
bianco / rosso / dry	
Pastis 51 5cl	10.50 €

VINO

Wein | *Wine*

WEISSWEIN | *White wine*

Pinot Grigio „Riff“ 0,2l	12.50 €
Südtirol I.G.T. / Alois Lageder	
Chardonnay 0,2l	11.50 €
Veneto I.G.T. / Le Anfore	
Lugana 0,2l	12.50 €
Gardasee D.O.C. / Cà di Vitti	
Sauvignon 0,2l	12.50 €
Tessin D.O.C. / Tenuta San Giorgio	
Riesling 0,2l	11.50 €
Rheinessen Q.b.A. / Manz	

ROSÉ | *Rosé*

RosaMara 0,2l	13.50 €
Gardasee D.O.C. / Costaripa	

ROTWEIN | *Red wine*

Montepulciano 0,2l	13.00 €
Abbruzzo D.O.C. / Marramiero	
Primitivo 0,2l	13.00 €
Apulien Salento I.G.P. / Mocavero	
„Lagone“ 0,2l	13.50 €
Merlot / Cabernet Sauvignon / Cab. Franc	
Toskana I.G.T. / Aia Vecchia	

Gerne empfehlen wir Ihnen einen
DIGESTIF oder DESSERTWEIN.

We would be happy to recommend a
DIGESTIF or DESSERT WINE.

1 – Farbstoffe, Koffein

2 – Farbstoffe, Süßungsmittel, Koffein, E412

3 – Süßungsmittel

4 – Farbstoffe, Süßungsmittel

GETRÄNKE

Bevande | *drinks*

CAFFÈ E TÈ

Kaffee & Tee | *Coffee & tea*

Espresso	4.00 €
Espresso doppio	6.00 €
Espresso macchiato	4.20 €
Cappuccino	5.00 €
Latte macchiato	6.00 €

Fragen Sie nach unseren
Teespezialitäten von
Ronnefeld.

– Ask for our tea specialities
from Ronnefeld.

ACQUA

Mineralwasser | *Mineral water*

Gerolsteiner	0,25l 4.00 €
medium / naturell	
Gerolsteiner	0,75l 9.00 €
medium / naturell	

SUCCO

Saft | *Juice*

Orangensaft	0,2l 4.00 €
– orange juice	
Apfelsaft	0,2l 4.00 €
– apple juice	

ANALCOLICO

Alkoholfreie Getränke | *no-alcoholic*

Coca-Cola ¹	0,2l 4.00 €
classic / zero	
Orangina ²	0,2l 4.00 €
Bitter Lemon ²	0,2l 4.00 €
Tonic Water ³	0,2l 4.00 €
Ginger Ale ¹	0,2l 4.00 €
Sanbittèr ¹	0,1l 5.50 €
Hugo – alkoholfrei	0,2l 9.50 €
– non-alcoholic Hugo	

BIRRA

Bier | *Beer*

Bitburger	0,25l 4.30 €
Premium Pils vom Faß	
– draft beer	
Bitburger	0,4l 5.70 €
Premium Pils vom Faß	
– draft beer	
Bitburger Drive 0,0%	0,33l 4.50 €
Alkoholfreies Pils	
– non-alcoholic Pilsner, bottle	
Benediktiner	0,5l 5.50 €
Weissbier Hell	
– Benediktiner Hell lager, bottle	
Benediktiner	0,5l 5.50 €
Weissbier Alkoholfrei	
– Benediktiner non-alcoholic lager, bottle	