

BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Raccomandazioni speciali | *Special recommendations*

ANTIPASTI

Vorspeisen | *Starters*

Fischsuppe mit Edelfischen 34.50 €
– Fish soup with noble fish

Meeresfrüchtesalat 29.50 €
mit Zitronenvinaigrette
– Seafood salad with lemon vinaigrette

Spargelsalat mit 29.50 €
Flusskrebse
– Asparagus salad with crayfish

Jakobsmuscheln 32.50 €
mit Orangen- und Fenchelsalat
– Scallops with orange and fennel salad

Gegrillte Calamaretti 29.50 €
mit weißem Stangenspargel
– Grilled calamaretti with white asparagus spears

Gegrillter Pulpo 33.50 €
auf Avocadocreme
– Grilled pulpo on avocado cream

PASTA

Nudelgerichte | *Pasta*

Hausgemachte Paccheri 35.00 €
mit Scampi & weißem Spargel
– Homemade paccheri with scampi & white asparagus

Hausgem. Paccheri all'arrabiata 38.50 €
mit Rinderfiletspitzen
– Homemade spicy paccheri all'arrabiata
with beef fillet tips

CARNE

Fleischgerichte | *Meat*

Wiener Schnitzel 44.50 €
mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln
– Viennese veal schnitzel
with white asparagus and new potatoes

Helles Kalbsfilet 48.50 €
mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln
– Light veal fillet
with white asparagus and new potatoes

PESCE

Fischgerichte | *Fish*

Loup de Mer vom Grill 46.50 €
mit weißem Spargel und neuen Kartoffeln
– Grilled sea wolf
with white asparagus and new potatoes

Seeteufel provençale 44.50 €
pikant, mit Taggiasca-Oliven und Kapern
– Monkfish provençale
spicy, with taggiasca olives and capers

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir
Kartoffeln und marktfrisches Gemüse
*With our main courses we serve
potatoes and market fresh vegetables*

DOLCE

Nachspeisen | *Desserts*

Tiramisù classico 14.50 €
– Classic Italian tiramisù

WEINEMPFEHLUNG

Raccomandazione di vino | *wine recommendation*

VINO BIANCO

GAMBERO
ROSSO 

„Anterisio“
Roero Arneis
Roero Arneis DOCG
Cascina Chicco – Piemont
0,75l 59.00 €

VINO ROSSO

„Oltresogno“ Campo alle Comete
Cabernet Sauvignon
Toscana IGT
Campo alle Comete – Bolgheri
0,75l 59,00 €

91 WINE
SPECTATOR
90 JAMES
SUCKLING

SPEISEKARTE | Menu

ANTIPASTI

Vorspeisen | *Starters*

- Austern „Fine de Claire“** je 5.00 €
mit Schalottenvinaigrette
– *Fine de Claire oysters with shallot vinaigrette*
- Rote Bete-Carpaccio mit Burrata** 24.50 €
und schwarzem Norcia-Trüffel
– *Beetroot carpaccio with burrata and black truffle*
- Gegrillte Calamaretti** 24.50 €
auf Wildkräutersalat
– *Grilled calamaretti on wild herb salad*
- Avocadosalat mit Flusskrebse** 24.50 €
– *Avocado salad with cray fish*
- Duett von Lachs- & Tuna Tatar** 29.50 €
mit Avocado, Ingwer und Wasabi
– *Tuna tatar with avocado, ginger and wasabi*
- Rindercarpaccio** 22.50 €
mit Rucola und Parmesan
– *Beef carpaccio with rocket and Parmesan cheese*
- Vitello Tonnato vom Kalbsrücken** 22.50 €
– *Sliced saddle of veal covered with tuna sauce & capers*
- Bresaola** 23.50 €
mit Gorgonzola, Birne, Walnuss
und Parmesan
– *Thin air dried, salted slices of beef
with Gorgonzola cheese, pear, walnut and Parmesan cheese*

PASTA

Nudelgerichte | *Pasta*

- Rummo Spaghetti Vongole Veraci** ... 24.50 €
mit Venusmuscheln
– *Rummo Spaghetti with Vongole clams*
- Ravioli des Tages** 27.50 €
– *Ravioli of the day*
- Tagliolini Tartufo** 32.50 €
mit schwarzem Norcia-Trüffel
– *Tagliolini with black truffles from Norcia*
- Rummo Linguine** 43.50 €
mit Atlantik-Hummer
– *Rummo linguine with Atlantic lobster*

CARNE

Fleischgerichte | *Meat*

- Kalbskotelett** 39.50 €
in Butter und Salbei gebraten
– *Veal cutlet roasted in butter and sage*
- Argentinisches Rinderfilet** 44.50 €
(200 g) vom Grill
– *Argentinian beef filet from the grill*
- Rotwein-, Pfeffer- oder + 5.00 €
Gorgonzolasauce auf Wunsch
– *on request: red wine, pepper or gorgonzola sauce*
- Neuseeländische Lammkoteletts** 36.50 €
aus dem Ofen mit mediterranen Kräutern
– *New Zealand lamb chops from the oven with herbs*

PESCE

Fischgerichte | *Fish*

- Atlantik-Steinbutt vom Grill** 40.50 €
– *Atlantic turbot from the grill*
- Loup de Mer in Salzkruste (für 2 P.)** 89.00 €
– *Sea bass in salt crust (for 2 people)*
- Wildfang-Seezunge „Müllerin Art“** 46.50 €
– *Wild Sole „Miller's style“*

Zu unseren Hauptgerichten servieren wir
Kartoffeln und marktfrisches Gemüse
*With our main courses we serve
potatoes and market fresh vegetables*

DOLCE

Nachspeisen | *Desserts*

- Hausgemachtes Tiramisu** 11.50 €
mit Löffelbiscuit & Mascarponecreme
– *Homemade tiramisu*
- Panna Cotta mit gemischten Beeren** .. 13.50 €
– *Panna Cotta with mixed berries*
- Kokos Crème Brûlée – with coconut** 12.50 €
- Cheesecake mit Erdbeeren** 12.50 €
– *Cheesecake with strawberries*
- Italienische Käsevariation** 18.50 €
mit Feigensenf (Preis pro Person)
– *Variety of Italian cheese with fig mustard (p.p.)*

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Should you have questions regarding allergies and intolerances please contact our staff.