

Speisekarte

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;
P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Antipasti

Pikante Fischsuppe mit Fenchel und Safran

(A;D;L;O)

9,90

Bio Linsensuppe

7,90

Antipasto di Mare

Oktopus, Calamari, Jacobsmuschel und Meeresfrüchtesalat

(A;G;L;R)

17,90

Jakobsmuscheln vom Grill mit Trüffelsauce

(A;G;R)

14,50

Thunfischtatar

(A;D;F)

14,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;

P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Gebratener Oktopus auf Frühlingssalat mit grünem Spargel

(A;R)

14,90

Calamari vom Grill auf Rucola-Tomaten-Salat

(A;R)

14,90

Ausgelöste Garnelen auf Avocadotatar

(A;B)

17,50

Schwertfischcarpaccio mit Trüffelpesto und Rosa Pfeffer

(D;H)

17,90

Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Grana Padano
und Trüffelöl

(G)

16,90

Burrata mit karamellisierten Baby Melanzani und Tomatencarpaccio

(G;H)

14,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;

P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Intermezzi

Linguine alle Vongole Veraci

(A,C,O,R)

15,90

Tagliatelle mit Flußkrebse in Safransauce

(A,G,L,R)

17,50

Hausgemachte Ravioli in Trüffel-Sauce
und schwarzen Trüffeln

(A,C,G)

18,90

Safranrisotto mit Riesengarnelen

(B,G,O)

19,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;

P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Fischspezialitäten

Skipperteller

mit Anglerfilet, Riesengarnelen und

Calamari auf Spinatbett

(B;D;R)

29,90

Steinbuttfilet im Ofen gegart, dazu Schmorgemüse

(D)

27,90

Filet der Goldbrasse mit Wildreis und grüner Spargelsauce

(D)

25,90

Platte „Crostacei“

mit Bärenkrebse, Scampi, Tigergarnele und Rosenberggarnele,

dazu Blattsalat und Knoblauchsauce

(A;B)

32,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;

P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Rosa gebratenes Thunfischfilet
mit Pfefferkruste, gegrilltem Gemüse und Rosmarinerdäpfeln

(D)

27,90

Fisch aus der Vitrine

gegrillt,

in der Salzkruste,

al Cartoccio

ab 2 Personen

p/dag

0,70

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;
P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Fleischspezialitäten

Almochsen Filetsteak
mit getrüffeltem Erdäpfelpüree, gedünstetem Gemüse
und Barolosauce

(G;H;O)

29,90

Lammkrone
mit Okragemüse, heurigen Erdäpfeln und Thymianjus

(G;O)

26,90

Kalbsskarree
mit Pilzrisotto und Pfeffersauce

(G)

28,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;
G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;
P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Contorni

Spinat

3,90

Rosmarinerdäpfel

3,90

Mangold

4,20

Fenchel in Orangensauce

4,20

Mediterranes Gemüse gegrillt mit Pesto

(G;H)

5,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; L) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;

P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Insalate

Rucola-Tomaten-Salat

7,50

Rucola-Parmesan-Salat

(G)

7,00

Rucola-Tomaten-Parmesan-Salat

(G)

8,00

Gemischter Salat

7,50

Blattsalat

5,50

Kirschtomatensalat mit roten Zwiebeln

7,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;

P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern

Desserts

Zitronensorbet mit Obst

(G)

6,50

Panna Cotta mit Beerenmischung

(G)

6,50

Gratinierte Orangencrème mit braunem Schokoladenmousse

(A;C;G)

7,90

Aurelius Schokotorte mit Erdbeersalat

(C;G)

7,90

Mousse-Trilogie mit Früchtesalat

(G)

7,50

Käsevariation mit Feigen Mostarda

(G)

(Pecorino, Grana Padano, Taleggio)

11,90

Gedeck: 2,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A) glutenhaltiges Getreide; B) Krebstiere; C) Ei; D) Fisch; E) Erdnuss; F) Soja;

G) Milch oder Laktose; H) Schalenfrüchte; I) Sellerie; M) Senf; N) Sesam; O) Sulfite;

P) Lupinen; R) Weichtiere

Alle Preise in Euro, inkl. aller Abgaben und Steuern