

Kalte/lauwarme Vorspeisen

Antipasti / primi piatti

<i>Verschiedene Herbstsalate mit Millefeuille vom Ziegenfrischkäse, Pusterer Rohnen und Crosne</i> <i>Insalatina autunnale con millefoglie di fresco di capra, rape rosse e Crosne</i>	12,50
<i>Variation von kalten und warmen Fischvorspeisen</i> <i>Variazione di antipasti misti di pesce</i>	19,00
<i>Artischocken in Gemüsemarinade mit in Filoteig gebackenen Garnelen</i> <i>Carciofi in salsa di verdure con gamberoni in pasta filo</i>	18,50
<i>Tempura von Meeresfrüchten und Gemüse mit pikantem Dipp</i> <i>Tempura di frutti di mare e verdure con salsa piccante</i>	17,00
<i>Allerlei gedämpfte Meeresfische und Meeresfrüchte mit Avocado-Tomatendressing</i> <i>Pesce e frutti di mare a vapore con salsa all'avocado e pomodoro</i>	19,00
<i>Sashimi vom sizilianischen Thunfisch und Wolfsbarsch mit Ingwer und Wasabi</i> <i>Crudo di tonno siciliano e branzino con zenzero e wasabi</i>	18,50

Suppen / minestre

<i>Kleine venezianische Fischsuppe mit Knoblauchcrouto</i> <i>Piccola zuppa di pesce alla veneziana con cubetti all'aglio</i>	16,00
<i>Dreierlei Cremesuppen mit verschiedenen Einlagen</i> <i>Tris di creme</i>	11,00

Vorspeisen / primi piatti

<i>Agnolotti gefüllt mit Büffelricotta auf Erbsencreme und Ofentomaten</i> <i>Agnolotti ripieni di ricotta di bufala su crema di piselli e pomodori al forno</i>	13,00
<i>Cannelloni gefüllt mit Kürbis und Nussbutter, dazu gebratene Wachtel</i> <i>Cannelloni ripieni di zucca con burro alle noci e quaglia rosolata</i>	18,50
<i>Papardelle mit Artischocken, Sardellen, Trockentomaten und Oliven</i> <i>Papardelle con carciofi, sarde, pomodori secchi e olive</i>	11,00

<i>Taglierini allo scoglio - pikant</i>	18,00
<i>Taglierini allo scoglio - piccanti</i>	
<i>Jakobsmuscheln auf Püree von Kartoffeln und Sellerie mit schwarzem Trüffel</i>	19,00
<i>Capesante su purea di patate e sedano con tartufo nero</i>	
<i>Lasagnetta von Octopus, Kartoffeln und Oliven</i>	14,00
<i>Lasagnetta di polipo, patate e olive</i>	
<i>Zitronenrisotto mit Thunfischscheiben in der Kräuterkruste</i>	18,50
<i>Risotto al limone con fette di tonno in crosta di erbe</i>	
<i>Flaumige Kartoffelnocken mit Broccoli und Hummermedaglions</i>	19,00
<i>Gnocchi di patate con broccoli e medaglioni di astice</i>	
<i>Krustentierravioli in leichter Currysauce auf Blattspinat</i>	18,00
<i>Ravioli ripieni di crostacei in salsa al curry su spinaci</i>	

Hauptspeisen / secondi piatti

<i>Seezungenröllchen auf würzigem Gemüse Couscous im Tomatenfond</i>	
<i>Rotoli di sogliola su couscous di verdure in salsa al pomodoro</i>	24,00
<i>Wolfsbarschfilet in Rosmarin auf Fenchel und Kräuter-Kartoffelnocken</i>	
<i>Filetto di branzino al rosmarino su finocchio e gnocchi di patate alle erbe</i>	24,50
<i>Ossobuco vom Seeteufel auf grünen Bohnen und Linsengemüse</i>	
<i>Ossobuco di coda di rospo su fagioli verdi e lenticchie</i>	24,50
<i>Steinbutt auf Artischocken, Spinat und Tomatenravioli</i>	27,00
<i>Rombo su carciofi, spinaci e ravioli di pomodori</i>	

4 Gänge Überraschungsmenü
(Antipasto, Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)

€ 50,00

6 Gänge Überraschungsmenü
(2 Antipasti, 2 Vorspeisen, Hauptgericht, Dessert)

€ 68,00

Brot und Gedeck Euro 2,50
Nur im Notfall werden Tiefkühlprodukte verwendet

Vor dem Dessert/ Prima del dolce

Käseteller mit Chatney 12,00
Piatto di formaggi con mostarda

Dessert / Dolci

Schoko- Nußstrudel mit Pralineneis und Rotweinspirne 9,50
Strudel al cioccolato e noci con gelato al cioccolato e pera al vino
Porto

Törtchen von Joghurt und Passionsfrucht mit Eis von exotischen 9,50
Früchten
Tortina di yogurt e frutto di passione con gelato di frutti esotici

Mit Brombeermark gefüllte Walnußmoussehalbkugel, dazu Orangen 9,50
und Kumpuats
Mousse alle noci con salsa di more con arance e cumquat

Allerlei exotische Früchte mit Ingwereis 9,50
Frutti esotici con gelato allo zenzero

Crepes mit Topfen- Orangenfüllung mit geschmorten Babyananas und 10,00
Orangensorbet
Crepes ripieni di ricotta e arance con ananas a vapore e sorbetto alle
arance

Dreierlei Fruchtsorbets auf Früchteragout 8,50
Tris di sorbetti con ragú di frutta