

Salate / Salads

<i>Kleiner gemischter Salat der Saison</i>	6,50 €
<i>(Small mixed Salad of the Season)</i>	
<i>Italienischer Salat (Thunfisch, Schinken, Käse)^{A*D*C*L*}</i>	14,50 €
<i>(Italian Salad with Tuna, Ham, Cheese & Egg)</i>	
<i>Tomaten mit Büffel – Mozzarella^{D*}</i>	16,00 €
<i>(Tomato's with Buffalo-Mozzarella)</i>	
<i>Burrata mit Dattel Tomate^{D*}</i>	16,00 €
<i>(Burrata cheese with date tomatoes)</i>	
<i>Tomatensalat mit Thunfisch & Zwiebeln^{A*}</i>	10,50 €
<i>(Tomato Salad with Tuna & Onions)</i>	
<i>Rucolasalat mit Parmesanspäne^{D*}</i>	13,50 €
<i>(Rocket Salad with Parmigiano cheese)</i>	
<i>Artischockensalat mit Shrimps^{I*}</i>	16,50 €
<i>(Artichoke Salad with Shrimps)</i>	
<i>Salat mit Schafskäse, Oliven grüner Peperoni^{D*}</i>	12,50 €
<i>(Salad with goats milk Cheese, Olives & bell Peppers)</i>	
<i>Feldsalat mit gebratenen Champignons</i>	14,50 €
<i>(Corn Salad with fried mushrooms)</i>	
<i>Salatbouquet mit Putenbruststreifen</i>	16,50 €
<i>(Salad with Turkey Breast stripes)</i>	

Allergenkennzeichnung: D Milch, C* Eier, I* Krebstiere, L* Phosphat, A* Fisch*

Suppen / Soups

Minestrone	8,50 €
<i>(Italien vegetable Soap)</i>	
Tomatencremesuppe	8,50 €
<i>(Tomato cream Soup)</i>	
“Stracciatella Romana” (Eierflockensuppe) ^{C* D*}	8,50 €
<i>(Egg drop Soup)</i>	
Neapolitanische Fischsuppe (Spezialitäten) ^{I* A*H*}	33,50€
<i>(Napolitano Fish soup house specialties)</i>	
Tagessuppe ^{?*}	7,50 €
<i>(Soup of the day)</i>	

Vorspeisen / Starters

Gebratene Baby-Calamari auf Salatbouquet ^{A*H*}	19,50 €
<i>(Fried Calamari Squid with Salad)</i>	
Halbes Dutzend Austern ^{H*}	29,00 €
<i>(Half dozen Oysters)</i>	
Octopus Carpaccio auf Linsensalat ^{H*E*}	23,50 €
<i>(Oktopuscarpaccio with Lentils Salad)</i>	
Trilogie vom Fischcarpaccio (Lachs, Seewolf & Thunfisch) ^{A*}	25,50 €
<i>(Mixed Fish Carpaccio Salmon, Sea bass & Tuna)</i>	
Rindercarpaccio auf Rucolasalat ^{D*}	19,50 €
<i>(Beef Carpaccio with Rocket Salad)</i>	
Parmaschinken mit Feigen o. Honigmelone ^{M*}	22,50 €
<i>(“Parma” Ham with Figs or Sunny Melon)</i>	
Meeresfrüchtesalat ^{A*H*I*}	26,50 €
<i>(Mixed Seafood Salad)</i>	
Peruanischers CEVICE (Schrimps, Lachs, Thunfisch) ^{A*I*}	25,50 €
<i>(Ceviche from shrimps, salmon, and tuna)</i>	
3 Stück Kaiser Granat Roh oder Gegrilltes ^{A*I*}	39,50 €
<i>(four pieces of langostino raw or grilled)</i>	

Pasta / Noodles

Lasagne mit Käse überbacken ^{ⓓ* ⓐ*} <i>(Lasagne baked with Cheese in the oven)</i>	15,00 €
Tagliatelle mit Lachs ^{ⓐ*ⓓ*ⓐ*} <i>(Tagliatelle Noodles with Salmon)</i>	19,50 €
Tortellini mit Schinken-Sahne Sauce ^{ⓓ*} <i>(Tortellini with Cream sauce and Ham)</i>	15,50 €
Rigatoni mit Gorgonzola ^{ⓓ*} <i>(Rigatoni with Blue Cheese)</i>	15,50 €
Spaghetti mit Pesto alla Genovese ^{ⓓ* ⓔ*} <i>(Spaghetti with basilikum sauce)</i>	15,50 €
Spaghetti alla Puttanesca Oliven, Kapern, Anchovis ^{ⓐ*} <i>(Spaghetti with hot tomatoes, anchovies, capture, olives)</i>	15,50 €
Spaghetti mit Bolognese (Fleischsauce) <i>(Spaghetti with meat sauce)</i>	15,50 €
Spaghetti mit Aglio, Olio & Peperoncino <i>(Spaghetti with Garlic, Oil & Peppers)</i>	14,50 €
Spaghetti alla Carbonara ^{ⓓ* ⓐ*} <i>(Spaghetti with Egg-Creamsauce and Ham)</i>	16,50 €
Spaghetti all'Arrabiata <i>(Spaghetti with hot Tomato sauce)</i>	13,50 €
Spaghetti mit Meeresfrüchten ^{ⓐ* ⓐ*} <i>(Spaghetti with Seafood)</i>	28,50 €

Allergenkennzeichnung: ⓓ*Gluten, ⓓ*Milch, ⓐ*Krebstiere, ⓐ*Fisch, ⓐ*Eier, ⓔ*Schalenfrüchte

Pasta / Noodles

<i>Paccheri Nudeln mit Meeresfrüchte</i> ^{A*H*I*}	26,50 €
<i>(Paccheri noodle with Seafood)</i>	
<i>Linguine Nudel mit Kaiser Granat</i> ^{I*} ½ 24,50	36,50 €
<i>(Linguine noodles with a Norwegian Lobster)</i>	
<i>Riesen Gnocchi mit Käse gefüllt in Limonen Crème</i> ^{D*}	19,50 €
<i>(Filled gnocchi in lime cream)</i>	
<i>Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Butter u. Salbei</i> ^{D*}	18,00 €
<i>(Ravioli filled with Ricotta-Spinach in butter and sage)</i>	
<i>Spaghettoni mit Frische Vannamei Garnelen</i> ^{I*}	23,50 €
<i>(Special of Napoli Noodles with Fresh Shrimps)</i>	

Fisch / Fish

<i>Gegrilltes Lachsfilet</i> ^{A*} (Grilled Salmon filet)	26,50 €
<i>Lachsfilet mit Sauce</i> ^{A**} (Salmon filet with Sauce)	28,50 €
<i>Königsbrassenfilet vom Grill</i> ^{A*} (Grilled king bream)	26,50 €
<i>Königsbrassenfilet Sauce nach Ihrer Wahl</i> ^{A**} (King bream with limes Sauce)	28,50 €
<i>Wolfsbarschfilet vom Grill</i> ^{A*} (Grilled Seabassfilet)	32,50 €
<i>Wolfsbarschfilet mit Sauce nach Ihrer Wahl</i> ^{A**} (Seabassfilet with Sauce)	35,50 €
<i>Seezunge (Wild) zubereitet nach Ihrer Wahl</i> ^{A**} (Dover sole prepared to your choice)	38,50 €
<i>Gegrilltes Riesen Garnelen 4 Stück 8/12</i> ^{I*} (Grilled Giant Prawns)	28,50 €
<i>Gegrilltes Steinbuttfilet</i> ^{A*} (Grilled Baby-Tourbotfilet)	38,50 €
<i>Steinbuttfilet mit Sauce nach Ihrer Wahl</i> ^{A**} (Baby-Tourbotfilet prepared to your choice)	39,50 €
<i>Gemischter Edelfischteller vom Grill</i> ^{A*} (Grilled mixed plate of noble Fish)	39,50 €
<i>Kaisergranat Rohe oder Gegrillte 3 Stück</i> ^{I*}	39,50 €

*Wählen Sie ihre Soße zum Fisch:
Kräutersauce, Limettensauce, Dijon Senfsauce, Safransauce,
Wasabisauce, HausfrauenArt*

*Alle Fischgerichte servieren wir
mit frischem Gemüse und Salzkartoffel oder Salat
(All Fish dishes are served with Vegetables and Potatoes)*

Fleischgerichte / Meat

Kalbsnieren in Dijon Senf Sauce ^{N*F*O*} <i>(Veal Kidney in Dijon Mustard Sauce)</i>	27,50 €
Kalbsleber Venezianische Art ^{N*} <i>(Veal Liver „Venice Style „with Onions)</i>	26,50 €
Kalbsleber in Butter & Salbei ^{O*} <i>(Veal Liver with Butter & Sage Sauce)</i>	26,50 €
Kalbskotelett in Butter & Salbei oder vom Grill ^{O*} <i>(Veal Chop with Butter & Sage Sauce)</i>	34,50 €
Kalbsmedaillons Sauce nach Ihrer Wahl [?] <i>(Veal Medallions prepared to your choice)</i>	26,50 €
Saltimbocca alla Romana ^{N*M*} <i>(Veal Medallion's with Ham & Sage)</i>	27,50 €
Gegrillte Lammkotelett vom Irischer Lammkrone ^{P*} <i>(Grilled Lamb Chops with Herbs)</i>	36,50 €
Irische Lammkrone in der Salzkruste (Hausspezialität) ^{P*O*} <i>(Loin of Irish Lamb baked in Salt Crust)</i>	47,50 €
Irischer Lammkarree in Rotweinsauce ^{N*} <i>(Loin of Irish Lamb in Redwine Sauce)</i>	42,50 €
Bison Entrecote Texas U.S.A. Top Quality 350g mit Hausgemachter Barbecue Sauce <i>(Bison Entrecote Texas U.S.A. with homemade barbecue sauce)</i>	49,50 €
Rinderfilet mit Madagaskar Pfeffersauce ^{O*N*} <i>(Beef Filet with Madagascar pepper Sauce)</i>	36,50 €

**Alle Fleischgerichte servieren wir mit:
frischem Gemüse und Bratkartoffel oder Salat*

(All Meat dishes are served with Vegetables and Potatoes or Salad)

*Soße nach Wahl: *Weißweinsauce, Limettensauce, Tomatensauce,
grüner Pfeffersauce, Champignons-Rahmsauce*

*Allergenkennzeichnung: F*Senf, N*Alcool, O*Milch, M*Histamin, O*Essig P*Knoblauch, O*Milch,
?*Bitte Nachfragen*

Pizza

Tomaten und Käse ^{D*} (Tomato & Cheese „Margerita“)	10,50 €
Salami oder Schinken oder Pilzen oder Peperoniwurst ^{M*} (Salami or Ham or Mushrooms or Peperoni sausage)	12,50 €
Schinken & Pilze ^{M*} (Ham & Mushrooms)	14,50 €
Schinken, Artischocken & Shrimps ^{M*I*} (Ham, Artichokes & Shrimps)	16,50 €
Schinken & Ananas ^{M*} (Ham & Pineapple)	14,50 €
Thunfisch, Zwiebeln & Kapern ^{A*} (Tuna, Onions & Capers)	16,50 €
Putenbrust & Gorgonzola ^{D*} (Turkey Breast and Gorgonzola Cheese (blue Cheese))	18,50 €
Anchovis & scharfe Peperoni ^{A*M*} (Anchovis & hot Peppers)	13,50 €
Hackfleisch & gebratene Zwiebeln (minced Meat & fried Onions)	17,50 €
Carpaccio vom Rind ^{D*} (Carpaccio thin slices of raw Beef Filet)	21,50 €
Meeresfrüchte ^{I*A*H*} (mixed Seafood)	24,50 €
Vegetarisch mit frischem Gemüse (Vegetarian mixed Vegetables)	15,50 €
Calzone mit Pilzen, Schinken, Artischocken und Ei ^{Q*C*} (Pizza turnover with Fillings of your Choice)	15,50 €

****Für jede weitere Zutat berechnen wir 1,00 €**

*Allergenkennzeichnung: B*Glutenhaltiges, I*Krebstiere, C*Eier, A*Fisch, D*Milch,
L*Phosphat, H*Weichtiere, M*Histamin, Q*Gepökeltes*

Dessert

<i>Pannacotta</i> ^{D*}	8,50 €
<i>Tortenschnitte</i> ^{B*D*C*}	8,50 €
<i>Zabaglione</i> ^{N*C*}	9,50 €
<i>Waldbeeren mit Vanilleeis</i> ^{D*}	11,50 €
<i>Gemischtes Eis</i> ^{D*}	7,50 €
<i>Tiramisu</i> ^{B*D*N*}	8,50 €
<i>Crème Brûlée</i> ^{C*D*}	8,50 €
<i>Profiterol</i> ^{B*D*}	9,50 €
<i>Cassata Eis mit Liquor</i> ^{D*E*N*}	9,50 €
<i>Tartufo Eis mit Liquor</i> ^{D*N*}	9,50 €
<i>Mango Sorbet</i>	8,00 €
<i>Parfait des Tags</i> ^{D*N*}	9,50 €

Käsevariation / Cheese

<i>Parmigiano</i> ^{D*}	9,50 €
<i>Gorgonzola</i> ^{D*}	10,50 €
<i>Taleggio</i> ^{D*}	10,50 €
<i>Provolone</i> ^{D*}	11,50 €
<i>Pecorino</i> ^{D*}	12,50 €
<i>Caciocavallo</i> ^{D*}	13,50 €
<i>Gemischter Käseteller</i> ^{D*}	19,50 €

*Alle Käsesorten servieren wir mit Senf-Konfitüre:
Feigen, Birnen Kirsche oder Trüffelhonig*

*(All Cheeses are served with Mustard Jam:
Figs, Pears, Cherries or Truffle honey)*

*Allergenkennzeichnung: B*Glutenhaltig, D*Milch, C*Eier, E*Schalenfrüchte, N*Alcool*