

Tagessuppe € 7,50

Insalate

Beilagensalat  € 6,50


Frühlingsalat | Granatapfelkerne
Senfvinaigrette | Tomaten | Gurken | Kresse  € 8,50

Salat Bowl
Hähnchenbruststreifen | Senfvinaigrette
Fetakäse | Cherry Tomaten | Gurke | Avocado | Oliven € 18,50
Vegetarisch  € 13,50




Antipasti

Pulpo a la Gallega
gebratener Oktopus | Kartoffelbeet
Piment | Zitrone | Chili € 15,50

Carpaccio a la Cipriani
Rindercarpaccio | Mayo-Worcester-Sauce | Rucola € 16,50

Vegetariano trio
Aubergineröllchen Burrata | Tomaten | Pinienkerne
Zucchini-Kartoffel-Küchlein | Ziegenkäsecreme | Minze
Gebratene Polenta-Taler | Pilzragout | Parmesancreme  € 14,50

La pasta

Spaghetti alla scue scue Cherrytomaten Thymian Basilikum Knoblauchessenz Grana Padano		€ 16,50
Ravioloni alla Norma Aubergine-Ricotta-Basilikum-Füllung Tomatensauce-Spiegel Pecorino Käse		€ 19,50
Pappardelle Primavera Garnelen Grüne-Spargel-Spitzen Pachino Tomaten Olivenöl Kräuter Vegetarisch		€ 23,50 € 17,50

La carne

Mangalica Schweinefilet Schnittlauch-Rahmsauce Spätzle Pfannengemüse		€ 25,50
Wiener Schnitzel Preiselbeeren Butterkartoffeln Gurken-Radieschen-Salat		€ 27,50
Black Angus Beef Rinderfilet Rosmarin Jus Glasierte Schalotten Kartoffel-Erbсен-Püree Baby Möhren Lady's Cut 150g		€ 27,50
Gentlemen's Cut 250g		€ 34,50



Il pesce

Marinierter Lachs aus dem Ofen | Sauce Ruille
Violette-Kartoffel-Mousse | Wildbrokkoli € 28,50

Seeteufel Medaillon & Wild-Riesengarnele
Kapern-Oliven-Weißwein Sauce
Kartoffel-Petersilien-Püree | Artischocken € 36,50

Il dolce

Trilogie
Pistazientiramisu
Erdbeer-Rhabarber-Joghurteis
Schwarze-Johannisbeeren Panna cotta € 12,50

Rhabarber crème brûlée € 7,50

Torta Mimosa € 9,50

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.