

Unsere Spezialitätenkarte

Vorspeisen

Frische Austern <i>Fine de claire</i>	Stk. 2,90 €

Wild-Lachs Carpaccio mit Meeresalgen und Flusskrebse	16,50 €

Burrata (italienischer Frischkäse) auf lauwarmem Pfirsich, Parmaschinken, Cherrytomaten an Balsamico und Basilikum Pesto	15,50 €

Rote Beete Carpaccio mit gebackenem Ziegenkäse an Honig-Balsamico-Dressing	12,90 €

Hauptgerichte

Duo di Paste: Crespelle mit Spinat und Ricotta Käse und gefüllte Panzerotti mit Pfifferlingen	18,50 €

Linguine Nudeln mit Steinpilzen und Aestivum - Trüffel	19,90 €

Kalbssteak mit Steinpilzen und Aestivum - Trüffel	28,50 €

Schwertfischfilet Sizilianischer Art	25,90 €

Surf and Turf: 2 Riesengambas und argent. Rinderfilet (160g) in Pfeffersauce	34,90 €

Gegrilltes Seeteufelfilet auf einem Zucchini-Bett mit Aestivum Trüffel	28,50 €

Dorade Royal gegrillt mit extra servierter Pommery-Senf Sauce	24,90 €

Frische Seezunge in Butter gebraten	34,90 €

Frische Muscheln

Muscheln in Weißweinsauce oder Tomaten Kräuter Sauce oder nach Rheinischer Art	
15,50 €	16,50 €
	17,50 €

Alle Hauptgerichte (außer Nudelgerichte und Muscheln) werden mit frischen Tagesbeilagen serviert