

Wochenkarte - The week´s special

Pizza der Woche: Margherita mit Rucola und Burrata Mozzarella	13,90 €
Pizza of the week: With rocket salad and burrata mozzarella	
Tagesmenü: 3 Gänge (siehe Tafel)	44,00 €
Dinner for two (siehe Tafel) all included p. P. 54,00 €	(2 Pers. 108,00 €)
Vorspeisen	
Beginning course	
Fischsuppe mit Safran	9,50 €
Fish soup with saffron	
Mozzarella Burrata mit Parmaschinken und Tomaten	13,50 €
Burrata mozzarella with parma ham and tomatoes	
Vitello Tonnato	12,50 €
Cold veal with tuna fish sauce	
Rucolasalat mit Ziegenkäse vom Grill und Honig	11,50 €
Grilled goat cheese on baby spinach salad with honey	
Austernpilze und Zucchini vom Grill	9,50 €
Oyster mushrooms and Zuccinis grilled	
Mediterrane Vorspeisen	10,50 €
Antipasti from the buffet	
Saisonsalat mit Baby Calamari vom Grill	13,90 €
Season salad with grilled baby squid	
Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße (Lachs u. Tunfisch)	12,90 €
Tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce	
Calamari in Weisswein-Knoblauch-Sosse	12,90 €
Baby squid with white-wine-garlic sauce	
Pasta	
Noodles	
Gnocchi al Gorgonzola	12,90 €
Potatoe dumplings with gorgonzola cheese sauce	
Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto	13,50 €
With penne with spicy tomatoe and tagliatelle with basil sauce	
Fagottini gefüllt mit Käse und Birne in Gorgonzolasosse mit Nüssen	13,90 €
Fagottini filled with pear and cheese in gorgonzola sauce	
Spaghetti alle vongole veraci	15,90 €
Spaghetti with clams	
Spaghetti Scampi in Wein-Hummersosse	16,90 €
Spaghitti wih crawfish and lobster cream sauce	
Penne mit Lachs alla Wodka	13,90 €
Penne with broccoli fresh and dry tomatoes garlic	
Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr.Tomaten u.Agljo) scharf)	11,90 €
With olives, tomatoes, and garlic spicy	
Tagliatelle Antica mit Speck,Austernpilze und Kalbsragú	12,90 €
Tagliatelle with zuccinis-olives-squid-fr. tomatoes	
Risotto oder Spaghetti "MARE"	14,90 €
Risotto or spaghetti with sea food	
Fleischgerichte mit Ofenkartoffeln und frischem Gemüse	
Meat with potatoes and vegetables	
Entrecote vom Grill mit Rucola, Parmesan al Balsamico	28,50 €
Grilled sirloin beefsteak with rocket-parmiggiano-balsamico	
Junglammkotlets vom Grill mit auf Barolososse	34,50 €
Grilled lamb chop with red wine barolosauce	
Piccata (Kalbsfilet)mit Tagliatelle Basilikum	24,90 €
Piccata veal with basil-tagliatelle	
Scaloppina Sorentina mit Tomate u. Mozzarella überbacken (Kalbsfilet)	28,50 €
Veal´s scallops with Tomatoes and mozzarella beged	
Rinderfilet v.Grill al Gorgonzola Sosse	36,90 €
Grilled beef filet with gorgonzola cheese saucesauce	

Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder Lebensmittelintoleranz haben informieren Sie das Servicepersonal,damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann.Im Gasträum befindet sich eine Haushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe der labensmittel.

Seite 1 - Bitte blättern

Wochenkarte - The week's special

Fischgerichte mit Reis und Salat (oder mit frischem Gemüse)

Fish with rice and salad (or fresh vegetables)

Scampi vom Grill Grilled prawns	28,90 €
Rombo alla Griglia (Babysteinbutt) Grilled turbot	28,90 €
Sogliola - Seezunge vom Grill Grilled sole	27,50 €
Baby-Calamari vom Grill Grilled baby squid	23,90 €
Branzino vom Grill (Wolfsbarsch) Grilled bass	26,50 €
Dorade vom Grill (Goldbrasse) Grilled daurade	25,90 €
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Dorade) Grilled different kinds of fish and shrimps	27,50 €
Lachsfilet poschiert in Proseccosoße Salmon filet with prosecco sauce	28,50 €
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole) Different kind of fish with saffron wine sauce	28,50 €

Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme Strawberries with mascarpone cheese cream	9,50 €
Walnuss-Eis mit warmen Feigen Walnut ice-cream with hot fig	7,50 €
Dolce Casa (eine Auswahl von Desserts) Dolce casa (mixed desserts of house)	9,50 €
Tris Dolce (Profiterol-Schokotorte-Tiramisú) Profiterols-chocolatecake-tiramisu	6,50 €
Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten Italian cream with fruits and raspberries	7,50 €
Tartufo al cioccolato Chokolate parfait	6,90 €
Schoko-Soufflé (warm) mit Früchten Chokolate cake (warm) with fruits	6,90 €
Tiramisú Mascarpone cheese cake	6,90 €
Cassatta Siciliana mit kandierten Früchten Ice-cream slice with candied fruits	6,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis Hot raspberries with ice-cream vanilla	6,90 €
Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka oder Mango Lemon sherbet with wodka and kiwi	7,50 €
Hausgemachtes Amarettoparfait mit Früchten Homemade amarettoparfait with fruits	7,50 €
Duetto Mousse au chocolat mit Früchten Vanilla and chocolate mousse with fruits	7,50 €

0,25 l Flasche

Weißwein: Grillo Stemmari Sicily	8,00 €	24,00 €
Weißwein: Souvignon Blanc 921	8,00 €	24,00 €
Weißwein: Chardonnay 921	8,00 €	24,00 €
Weißwein: Arnaise Piemont	10,50 €	31,50 €
Weißwein: Gavi di Gavi Piemont	10,50 €	31,50 €
Weißwein: Lugana Bulgarini Lago di Garda	10,50 €	31,50 €
Rotwein: Negro Amaro Apulien	8,00 €	24,00 €
Rotwein: Nero di Troia Apulien	9,50 €	28,50 €
Rotwein: Primitivo Apulien	8,50 €	25,50 €
Rotwein: Rosso Bruno Bulgarini lago di Garda	10,50 €	31,50 €