

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Topinambur-Kartoffel-Cremesuppe mit Garnelen (Jerusalem artichoke potato cream soup with prawns)	14,90 €
Vitello Tonnato classico (Vitello Tonnato classic)	19,90 €
Rote Beete Carpaccio mit gratinierten Ziegenkäse (Beetroot carpaccio with gratinated goat cheese)	18,90 €
Lasagnetta di Burrata Käse und Rotgarnelen mit Tomaten-Basilikum-Pesto (Lasagna burrata cheese and red prawns with tomato and basil pesto)	21,90 €
Rindertatar mit Wachtelei und Lauch- Crème Fraîche (Beef tartare with quail egg and leek crème fraîche)	24,90 €
„Antipasto Portonovo“ (Antipasto “Portonovo”)	28,90 €
Ausgelöster 1/2 Hummer mit getrüffeltem Kartoffelpüree und schwarzen Wintertrüffel (Shelled half lobster with truffled mashed potatoes and black winter truffle)	38,90 €

Pasta / Risotto

Orecchiette mit cime di rapa, Sardellen und Pecorino (Orecchiette with Cime di Rapa, anchovies and pecorino)	22,90 €
Linguine alle vongole veraci e colatura (Linguine with clams and colatura)	27,90 €
Risotto mit Garnelen und gemahlenen getrockneten Tomaten (Risotto with shrimps and ground dried tomatoes)	28,90 €
Tagliatelle al Tartufo nero und Rinderfilet Medaillons (Tagliatelle al Tartufo nero and beef fillet medallions)	36,90 €
Weitere Klassiker: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara (Other classics: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara)	19,90 €

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.

Fisch / fish

Zanderfilet mit Garnelenschaum 35,90 €
(Pike-perch fillet with shrimp foam)

Gedämpfter Winter Kabeljau mit saisonalen Gemüse 38,90 €
(Steamed Winter Cod with seasonal sides)

Seezungenfilet mit Limonen-Butterschaum 44,90 €
(Sole fillet with lime butter foam)

Steinbutt Al Tartufo Nero 46,90 €
(Turbot filet al tartufo nero)

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert!
All fish dishes are served with side dishes!

Fleisch / meat

Supreme vom Perlhuhn mit Trüffel 34,90 €
(Supreme of guinea fowl with truffle)

Hirschrücken mit Rotweinsauce und Knödel 37,90 €
(Saddle of venison with red wine sauce and dumplings)

Entenbrust mit Rotkohl und Orangenjus 38,90 €
(Duck breast with red cabbage and orange jus)

Rinderfilet mit grünem Spargel und Kalbsjus 44,90 €
(Beef filet with green asparagus and veal jus)

Alle Fleischgerichte werden mit Beilagen serviert!
All meat dishes are served with side dishes!

Speisekarte

*Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.*

Dessert / dessert

Panettone Crêpes mit Orangeneis (<i>Panettone crepes with orange ice cream</i>)	14,90 €
Zuppa Inglese Classica (<i>Zuppa inglese classica</i>)	14,90 €
Pistazien Panna Cotta mit Schokocrumble (<i>Pistachio panna cotta with chocolate crumble</i>)	14,90 €
Schoko Malheur mit Vanilleeis (<i>Chocolate mishap with vanilla ice cream</i>)	14,90 €