

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine
separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Kürbiscrèmesuppe mit Garnelen (Pumpkin cream soup with shrimp)	14,90 €
Parmigiana di Melanzane (Parmigiana di Melanzane)	18,90 €
Bruschetta mit Pilzen „Trifolati“ & Parmesan (Bruschetta with mushrooms “Trifolati” & Parmesan)	18,90 €
Burratina Käse auf warmen Balsamico-Datteltomaten (Burratina cheese on warm balsamic date tomatoes)	19,90 €
Rote Beete Carpaccio mit Garnelen & Mango-Chutney (Beetroot carpaccio with prawns and mango chutney)	24,90 €
Artischocken & Calamaretti kross gebraten mit Limonenöl (Artichokes & calamaretti crispy grilled with lemon oil)	25,90 €
Rinder Tartar mit Wachtelei & Lauch Crème Fraîche (Beef tartare with quail egg and leek crème fraîche)	26,90 €
Antipasto Misto nach Portonovo Art (Antipasto Misto Portonovo style)	29,90 €

Pasta / Risotto

Lasagne mit Pilzen, Ricotta & Bechamel (Lasagna with mushrooms, ricotta and béchamel)	21,90 €
Kürbis-Risotto mit Jakobsmuschel Carpaccio (Pumpkin risotto with scallop carpaccio)	26,90 €
Spaghettini mit Garnelen und hausgemachter Hummersauce (Spaghettini with prawns and homemade lobster sauce)	28,90€
Tagliatelle mit Trüffeln & Rinderfilet-Medaillons (Tagliatelle with truffles & beef fillet medallions)	38,90 €
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

Kabeljaufilet mit Basilikumschaum <i>(Cod fillet with basil foam)</i>	36,90 €
Zanderfilet mit Pilzsauce <i>(Pike-perch fillet with mushroom sauce)</i>	39,90 €
Weißer Heilbutt mit Zitronensauce <i>(White halibut with lemon sauce)</i>	42,90 €
Seezungenfilets mit Trüffelsauce <i>(Sole fillets with truffle sauce)</i>	45,90 €

Alle Fischgerichte werden mit Mangold, Topinambur oder Blumenkohl serviert!
All fish dishes are served with chard, Jerusalem artichoke or cauliflower!

Fleisch / meat

Entenbrust mit Orangensauce <i>(Duck breast with orange sauce)</i>	34,90 €
Lamm Carré mit Oliven-Kräuter-Kruste <i>(Lamb loin with olive and herb crust)</i>	35,90 €
Kalbsfilet mit Steinpilzsauce <i>(Veal fillet with porcini mushroom sauce)</i>	43,90 €
Rinderfilet mit Trüffeljus <i>(Beef fillet with truffle jus)</i>	48,90 €

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

Feigen Parfait mit Schoko Crumble <i>(Fig parfait with chocolate crumble)</i>	12,90 €
Orangen Crème Brûlée <i>(Orange Crème Brûlée)</i>	12,90 €
Schoko Malheur mit Vanilleeis <i>(Chocolate mishap with vanilla ice cream)</i>	14,90 €
Tiramisu Torte nach Portonovo Art <i>(Tiramisu cake Portonovo style)</i>	14,90 €