Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Steinpilz-Cremesuppe mit Garnelen **16,90 €**
(Porcini mushroom cream soup with shrimp)

Burratina mit Ofenkürbis und gerösteten Haselnüssen **22,90 €**
(Burratina with oven-roasted pumpkin and toasted hazelnuts)

Rosa gebratenes Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Creme **24,90 €**
(Vitello tonnato, rosé-cooked veal, with tuna-caper cream)

Carpaccio vom Rinderfilet à la minute mit Wintertrüffel und Parmesan **26,90 €**
(Beef tenderloin carpaccio, prepared to order, with winter truffles and Parmesan)

Jakobsmuschel mit Blumenkohlpüree und Kräutersalat **26,90 €**
(Scallop with cauliflower purée and herb salad)

Kross gebratenen Oktopus auf Kartoffelpüree **26,90 €**
(Crispy-fried octopus served on mashed potatoes)

Antipasto Misto nach Portonovo Art **29,90 €**
(Antipasto Misto Portonovo style)

Pasta / Risotto

Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung in Salbei-Butter **22,90 €**
(Ravioli with a pumpkin-ricotta filling in sage butter)

Paccheri mit Salsiccia und Tomatensauce **24,90 €**
(Paccheri with salsiccia and tomato sauce)

Schwarzes Risotto mit Jakobsmuschel-Carpaccio **26,90 €**
(Black Risotto with Scallop Carpaccio)

Pappardelle mit Entenragout und Parmesancreme **29,90 €**
(Pappardelle with duck ragout and Parmesan cream)

Spaghettini mit Garnelen und Hummersauce **29,90 €**
(Spaghettini with shrimp and lobster sauce)

Weitere Klassiker: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara **19,90 €**
(Other classics: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara)

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Fisch / fish

Loup de Mer Filet mit Artischocken und Limetten-Butter **36,90 €**
(Sea bass fillet with artichokes and lime butter)

Winter Kabeljau mit Safran-Muschelfond **38,90 €**
(Winter cod with saffron-mussel stock)

Seezungen Filets mit Babyspinat, Kartoffelpüree & Wintertrüffel **44,90 €**
(Sole fillets with baby spinach, mashed potatoes & winter truffles)

Steinbutt Filet mit Tomatenessenz-Basilikum und Oliven **48,90 €**
(Turbot fillet with tomato essence, basil, and olives)

Alle Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert!
All fish dishes are served with seasonal vegetables!

Fleisch / meat

Ossobuco alla Milanese **36,90 €**
(Ossobuco alla Milanese)

Entenbrust an Orangensauce **38,90 €**
(Duck breast with orange sauce)

Rehrücken an Rotwein-Reduktion und Pilze **42,90 €**
(Loin of venison with red wine reduction and mushrooms)

Rinderfilet mit Wintertrüffel **44,90 €**
(Beef tenderloin with winter truffle)

Alle Fleischgerichte werden mit saisonalem Gemüse serviert!
All meat dishes are served with seasonal vegetables!

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Dessert / dessert

Panettone Parfait mit Schokoladensauce *(Panettone Parfait with Chocolate Sauce)*	**14,90 €**
Williamsbirne al vino rosso mit Mascarponecreme *(Williams pear al vino rosso with mascarpone cream)*	**14,90 €**
Karamell Panna Cotta mit Gewürzorangen (Caramel Panna Cotta with spiced oranges)	**14,90 €**
Pistazien Tiramisu nach Portonovo Art (Pistachio Tiramisu Portonovo style)	**14,90 €**
Schoko Malheur mit Vanilleeis *(Chocolate Lava Cake with Vanilla ice cream)*	**14,90 €**