

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Gegrilltes Gemüse mit Burratina Käse und Kräuter-Pesto <i>(Grilled vegetables with burratina cheese and herb pesto)</i>	17,90 €
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce und Kapernäpfel <i>(Vitello Tonnato with tuna sauce and caper apples)</i>	19,90 €
Rote Garnelen-Carpaccio mit Orangen-Filets, Fenchel und Koriander <i>(Red shrimp carpaccio with orange fillets, fennel and coriander)</i>	22,90 €
Warmer Salat von gegrilltem Oktopus mit Sellerie, Oliven und Dattel-Tomaten <i>(Warm salad of grilled octopus with celery, olives and date tomatoes)</i>	24,90 €
Antipasto Misto nach Portonovo Art <i>(Antipasto Misto "Portonovo")</i>	26,90 €

Pasta / Risotto

Risotto mit roten Garnelen, Lauchzwiebeln und Kräuter <i>(Risotto with red shrimps, spring onions and herbs)</i>	26,90 €
Ravioli mit Ochschwanz in Parmesan-Limetten-Sauce <i>(Ravioli with oxtail in parmesan-lime sauce)</i>	26,90 €
Tagliatelle mit Artischocken und Vongole <i>(Tagliatelle with artichokes and vongole)</i>	28,90 €
Spaghettini al Limone mit ausgelöstem ½ Hummer <i>(Spaghettini al Limone with ½ lobster)</i>	38,90 €
Weitere Klassiker: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara <i>(Other classics: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara)</i>	19,90 €

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Fisch / fish

Gedünstetes Loup de Mer Filet in Blattspinat gewickelt an Limetten-Schaum 32,90 €
(Steamed loup de mer fillet wrapped in leaf spinach with lime foam)

Gegrillter Seeteufel mit Kartoffel-Spargel-Ratatouille und Kapern-Senf-Sauce 38,90 €
(Grilled monkfish with potato and asparagus ratatouille and caper mustard sauce)

Nordsee Seezungen Filets mit Artischocken und Prosecco-Sauce 42,90 €
(North Sea sole fillets with artichokes and Prosecco sauce)

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

Fleisch / meat

Kross gebratene Maishähnchenbrust mit grünem Spargel 29,90 €
(Crispy fried corn-fed chicken breast with green asparagus)

Kalbsbäckchen mit süß-säuerlichen Schalotten und Kartoffelpüree 35,90 €
(Veal cheeks with sweet and sour shallots and mashed potatoes)

Rinderfilet mit Parmesan-Kartoffeln und Trüffeljus 42,90 €
(Beef fillet with parmesan-potatoes and truffle jus)

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

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Vorspeisen / appetizers

Gegrilltes Gemüse mit Burratina Käse und Kräuter-Pesto <i>(Grilled vegetables with burratina cheese and herb pesto)</i>	17,90 €
Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce und Kapernäpfel <i>(Vitello Tonnato with tuna sauce and caper apples)</i>	19,90 €
Rote Garnelen-Carpaccio mit Orangen-Filets, Fenchel und Koriander <i>(Red shrimp carpaccio with orange fillets, fennel and coriander)</i>	22,90 €
Warmer Salat von gegrilltem Oktopus mit Sellerie, Oliven und Dattel-Tomaten <i>(Warm salad of grilled octopus with celery, olives and date tomatoes)</i>	24,90 €
Antipasto Misto nach Portonovo Art <i>(Antipasto Misto "Portonovo")</i>	26,90 €

Pasta / Risotto

Risotto mit roten Garnelen, Lauchzwiebeln und Kräuter <i>(Risotto with red shrimps, spring onions and herbs)</i>	26,90 €
Ravioli mit Ochschwanz in Parmesan-Limetten-Sauce <i>(Ravioli with oxtail in parmesan-lime sauce)</i>	26,90 €
Tagliatelle mit Artischocken und Vongole <i>(Tagliatelle with artichokes and vongole)</i>	28,90 €
Spaghettini al Limone mit ausgelöstem ½ Hummer <i>(Spaghettini al Limone with ½ lobster)</i>	38,90 €
Weitere Klassiker: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara <i>(Other classics: Aglio Olio, Amatriciana, Arrabbiata, Carbonara)</i>	19,90 €

Speisekarte

Für allergische Gäste haben wir eine separate Allergikerkarte.

Fisch / fish

Gedünstetes Loup de Mer Filet in Blattspinat gewickelt an Limetten-Schaum 32,90 €
(Steamed loup de mer fillet wrapped in leaf spinach with lime foam)

Gegrillter Seeteufel mit Kartoffel-Spargel-Ratatouille und Kapern-Senf-Sauce 38,90 €
(Grilled monkfish with potato and asparagus ratatouille and caper mustard sauce)

Nordsee Seezungen Filets mit Artischocken und Prosecco-Sauce 42,90 €
(North Sea sole fillets with artichokes and Prosecco sauce)

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

Fleisch / meat

Kross gebratene Maishähnchenbrust mit grünem Spargel 29,90 €
(Crispy fried corn-fed chicken breast with green asparagus)

Kalbsbäckchen mit süß-säuerlichen Schalotten und Kartoffelpüree 35,90 €
(Veal cheeks with sweet and sour shallots and mashed potatoes)

Rinderfilet mit Parmesan-Kartoffeln und Trüffeljus 42,90 €
(Beef fillet with parmesan-potatoes and truffle jus)

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