

Vorspeisen

BEEF TARTAR – „TARTUFFO“^{ACGMO}

mit hausgemachter Trüffelcreme | Kapern | Gurken | Wachtelei | Toast | Butter

100g | 150g 14 | 19,5

VORSPEISENTELLER „BALI“^{BFGLMO}

je 3 Stück Babyfrühlingsrollen | Tempuragarnelen |
Hühner-Satayspieße | süß-saurer Chili-Mangosalat | Oystersauce

14,9

BRUSCHETTA „NAPOLI“^{ACG}

3 Stück mit Tomatenragout und Basilikum

5,5

BRUSCHETTA „TOSKANA“^{ACG}

3 Stück mit Prosciutto auf Tomatenragout und Basilikum

7

HAUSGEMACHTES CARPACCIO^{ACG}

eingelekten Kürbis | Parmesan | Rucola

14,5

Suppen

PARMESANCREMESUPPE^{GLO}

mit Prosciutto-Chips

7,9

WIENER OCHSENBOUILLON mit Wurzelgemüse | Schnittlauch^{ACG}

wahlweise mit:

KRÄUTERFRITATTEN

5,9

GRIESSNOCKERL

5,9

ZWISCHENGERICHTE

Cremig gerührtes SORBETTO AL LIMONE^O

5,5

PASTA GAMBERI DI FIUME ALLO ZAFFERANO^{ABCGO}

Flusskrebse | Safransauce | Petersilie

14

GNOCCHI mit Kräutersaitling^{ACGO}

Kräutersaitlinge | Rucola | Parmesan

12

STEINGARNELEN nach „PRINCS ART“^{ACDGO}

3 Stk. Steingarnelen | Chili | Oliven | Tomaten | Basilikum | getoastetes Baguette

13

SALATE

VARIATION von marktfrischen SALATEN mit dunklem Balsamico-Dressing ABCDGM
wahlweise mit:

| | |
|--|------|
| 5 Stk. Steingarnelen vom Grill CG | 24,5 |
| gegrillten Rinderfilet G | 21 |
| Garnelenspießen CG | 18,5 |
| gegrillten Hühnerfilet BCN | 14 |
| gebackenen Hühnerfilet ACG | 14 |
| | |
| VOGERLSALAT ABCDGM mit Speck und gebratenen Kartoffeln | 8,9 |
| | |
| RUCOLA-SALAT ABCDGM mit dunklem Balsamico Dressing frischer Parmesan Zwergtomaten | 7,9 |
| | |
| KLEINER GEMISCHTER SALAT ABCDGM mit dunklem Balsamico Dressing | 5,5 |

PASTA

Alle Pastagerichte werden mit frisch geriebenem Parmesan serviert

| | |
|--|------|
| Spaghetti „AGLIO OLIO PEPERONCINO“ ACG Knoblauch und frischer Chili in feinstem Olivenöl | 10,9 |
| | |
| Spaghetti „ROYAL“ ACDG Garnelenspieß Cherrytomaten Knoblauch Basilikum-Pesto Rucola | 14,9 |
| | |
| Tagliatelle „GAMBERETTI“ ACDG Garnelen Zwiebel Paprika Tomaten Knoblauch Chili Rucola | 15,9 |
| | |
| Penne „CARBONARA“ ACG mit Speck Sahne Ei | 12 |
| | |
| Spaghetti „BOLOGNESE“ ACGL Rinderfaschiertes Gemüse Tomaten Kräuter | 12 |

BOWLS

| | | |
|--|--|------|
| INDIA BOWL <small>AGMNO</small> | | |
| Rotes Curry Cous Cous Tomaten Minz-Joghurt Steakscheiben vom Grill | | 21,9 |
| MADRAS BOWL <small>BEFLO</small> | | |
| Fruchtiges Curry frische Ananas & Mango Basmatireis Gemüse Garnelen | | 18,5 |
| THAI BOWL <small>FLN</small> | | |
| Grünes Thai-Curry Basmatireis Marktgemüse gegrillte Hühnerfiletstreifen | | 17,9 |
| DUCK BOWL <small>ACFGL</small> | | |
| Geräucherte Ente knackiges Asiagemüse Räuchertofu Eiernudeln Misosuppe | | 17,9 |
| WOK-BOWL <small>ABDENFHLOR</small> | | |
| frisches Gemüse hausgemachter Sauce mit Kokosmilch Ingwer Koriander Duftreis wahlweise mit: | | |
| Rinderfilet vom Grill | | 21,9 |
| Garnelen vom Grill | | 19,5 |
| Hühnerfilet vom Grill | | 17 |
| Vegi | | 12,5 |

HAUPTSPEISEN

| | | |
|--|-------------|---------|
| Brasilianisches FILETSTEAK <small>GLMNO</small> | | |
| mit Kräuterbutter | 150g 200g | 22 28 |
| Beilagen nach Wahl: | | |
| Cognac-Pfefferrahm-Sauce Steakhouse BBQ-Sauce | pro Portion | 3 |
| Steingarnelen | pro Stück | 4 |
| Prinzessbohnen mit Speck Röstgemüse Steakhouse-Fries Rosmarinkartoffeln | pro Portion | 6 |
| TAGLITATA „TOSKANA“ <small>GCM</small> | | |
| mit Bratkartoffeln Zwergtomaten-Rucola Grana | | 25,5 |
| Argentinische CALAMARI <small>ABCDG</small> | | |
| in Knoblauch, Kräutern und Öl getoastetes Baguette | | 21 |
| Fangfrisches BRANZINOFILET vom Grill <small>DGO</small> | | |
| mit Oliven Kapern Gemüse und Kartoffeln | | 26,5 |