

## VORSPEISEN

### BEEF TARTAR – „TARTUFFO“ ACGMO

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

100g | 150g 14 | 19,5

### VORSPEISENTELLER „BALI“ BEGLMO

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

15,9

### SPINATGNOCCHI ACG

Broccoli | Panchetta | Parmesan

12,9

### VOGERLSALAT ABCDGM

Speck | gebratene Kartoffeln

9,2

### BRUSCHETTA „NAPOLI“ ACG

3 Stück mit Tomatenragout und Basilikum

6,2

### BRUSCHETTA „TOSKANA“ ACG

3 Stück mit Prosciutto auf Tomatenragout und Basilikum

7,8

## SUPPEN

### WIENER OCHSENBouILLON mit Wurzelgemüse | Schnittlauch ACGL

wahlweise mit:

KRÄUTERFRITATTEN

6,2

LEBERKNÖDEL

6,2

## SALATE

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

5 Stk. Steingarnelen vom Grill CG

24,8

gegrilltem Rinderfilet G

21,8

Garnelenspießen CG

18,8

Hühnerfiletstreifen vom Grill BCN

14,8

gebackene Hühnerfiletstreifen ACG

14,8

### RUCOLA SALAT ABCDGM

dunkles Balsamico Dressing | frischem Parmesan | Zwergtomaten

8,2

### KLEINER GEMISCHTER SALAT ABCDGM

dunkles Balsamico Dressing

5,8

## SORBETTO

Cremig gerührtes SORBETTO AL LIMONE ○ 5,8

## PASTA

Alle Pastagerichte werden mit frisch geriebenem Parmesan serviert

Spaghetti „AGLIO OLIO PEPERONCINO“ <sup>ACG</sup>  
Knoblauch und frischer Chili in feinstem Olivenöl  
und Black Tiger Garnelen 11,2  
19,9

Penne „AMATRICIANA“ <sup>ACGO</sup>  
mit Speck | Pecorino | Peperoncino 12,5

Spaghetti „BOLOGNESE“ <sup>ACGL</sup>  
Rinderfaschiertes | Gemüse | Tomaten | Kräuter 12,5

## BOWLS

MADRAS BOWL <sup>BEFLO</sup>  
Fruchtiges Curry | frische Ananas & Mango | Basmatireis | Gemüse | Garnelen 18,9

THAI BOWL <sup>FLN</sup>  
Grünes Thai-Curry | Basmatireis | Marktgemüse | gegrillte Hühnerfiletstreifen 17,9

WOK-BOWL <sup>ABDENFHLOR</sup>  
frisches Gemüse | hausgemachter Sauce mit Kokosmilch | Ingwer | Koriander | Basmatireis  
wahlweise mit:

Rinderfilet vom Grill 22,9

Garnelen vom Grill 20,5

Hühnerfilet vom Grill 18

Vegi 13,5

## FLEISCH-GERICHTE

### Brasilianisches FILETSTEAK GLMNO

mit Kräuterbutter

150g | 200g

23 | 29

#### Beilagen nach Wahl:

Cognac-Pfefferrahm-Sauce | Steakhouse BBQ-Sauce

pro Portion 3,5

Steingarnelen

pro Stück 4

Prinzessbohnen mit Speck | Röstgemüse | Steakhouse-Fries |

Rosmarinkartoffeln

pro Portion 6

### WIENER ZWIEBELROSTBRATEN AMO

Kurz gebratenes Entrecote | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Kärntner Strankerl

26,5

## FISCH-GERICHTE

### BELGISCHER MUSCHELTOPF OR

Miesmuscheln | Tomaten-Weißweinsud | Belgische Pommes |  
hausgemachte Safranmayonnaise

23,5

### Fangfrisches BRANZINOFILET vom Grill DGO

mit Oliven | Kapern | Gemüse und Kartoffel

28,5

### Argentinische CALAMARI ABCDG

mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl | getoastetes Baguette

22

### BLACK TIGER RIESENGARNELEN vom Grill ABCG

4 Stück im Ganzen | Ingwer | Knoblauch | brauner Butter | Baguette

22,5

4 Stück im Ganzen | Meersalz | Sizilianische Zitrone | Baguette

22,5

### STEINGARNELEN IN DER PFANNE nach „PRINCS ART“ ACDGO

6 Stück Steingarnelen | Chili | Oliven | Tomaten | Basilikum | getoastetes Baguette

25

3 Stück Steingarnelen wie oben, als Vorspeise

14,5

### RISOTTO „al LIMONE e GAMBERETTI“ GO

Black Tiger Garnelen | Weißwein | Zucchini

19

## DESSERTS

### MEDITERRANES RICOTTAKÜCHLEIN Zimteis CGO

8,9

### MANGOPARFAIT Pistazien | Cassis | Erdbeeren ACGO

9,9

### LAUWARMER SCHOKOKUCHEN flüssiger Kern | Vanille-Cognaceis | Beeren ACGO

9,9

### KOKOS PANNA COTTA Spekulatius-Keks | Maracujasauce GO

8,9