

## VORSPEISEN

### BEEF TARTAR – „TARTUFFO“<sup>ACGMO</sup>

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

100g | 150g 14,5 | 20

### CARPACCIO vom Hochlandrind<sup>ACGEM</sup>

Rucola | Grana | Baguette

16,5

### VORSPEISENTELLER „BALI“<sup>BFGLMO</sup>

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

16,5

### BRUSCHETTA „NAPOLI“<sup>ACG</sup>

3 Stück mit Tomatenragout und Basilikum

6,5

### BRUSCHETTA „TOSKANA“<sup>ACG</sup>

3 Stück mit Prosciutto auf Tomatenragout und Basilikum

8,2

## SUPPEN

### WIENER OCHSENBOUILLON mit Wurzelgemüse | Schnittlauch<sup>ACGL</sup>

wahlweise mit:

KRÄUTERFRITATTEN

6,5

LEBERKNÖDEL

6,5

### TOMATENCREMESUPPE<sup>LACGO</sup>

Basilikum Pesto | Croutons

7,5

## SALATE

### VOGERLSALAT<sup>ABCDGM</sup>

Speck | Kartoffel

9,50

### VARIATION von marktfrischen SALATEN<sup>ABCDGM</sup>

mit dunklem Balsamico-Dressing wahlweise mit:

5 Stk. Steingarnelen vom Grill<sup>CG</sup>

25,5

gegrilltem Rinderfilet<sup>G</sup>

22,8

Garnelenspießen<sup>CG</sup>

19,5

Hühnerfiletstreifen vom Grill<sup>BCN</sup>

15,8

gebackene Hühnerfiletstreifen<sup>ACG</sup>

15,8

### RUCOLA SALAT<sup>ABCDGM</sup>

dunkles Balsamico Dressing | frischer Parmesan | Zwergtomaten

8,5

### KLEINER GEMISCHTER SALAT<sup>ABCDGM</sup>

dunkles Balsamico Dressing

5,8

## PASTA

Alle Pasta Gerichte werden mit frisch geriebenem Parmesan serviert

<b>Spaghetti „PRINCS“</b> <small>ACGLO</small> Basilikum Pesto   Kirschtomaten   Knoblauch   Garnelenspieß	15,9
<b>Penne „AMATRICIANA“</b> <small>ACGO</small> Tomatensauce   Speck   Pecorino   Knoblauch   Pepperoncino	12,9
<b>Spaghetti „BOLOGNESE“</b> <small>ACGL</small> Rinderfaschiertes   Gemüse   Tomaten   Kräuter	12,5
<b>Penne „SPECIALE“</b> <small>AGLO</small> Tomatensauce   Mascarpone   San Daniele	14,5
<b>TAGLIATELLE „ZAFFERANO“</b> <small>GOACB</small> Flusskrebse   Zucchini   cremige Safransauce	Vorspeise 14,5 Hauptspeise 21,5

## BOWLS

<b>INDIA BOWL</b> <small>FLN</small> Rotes Curry   Rinderfiletstreifen   Couscous   Minz-Joghurt (scharf)	22,90
<b>MADRAS BOWL</b> <small>BEFLO</small> Fruchtiges Curry   frische Ananas & Mango   Basmatireis   Gemüse   Garnelen	19,5
<b>THAI BOWL</b> <small>FLN</small> Grünes Thai-Curry   Basmatireis   Marktgemüse   gegrillte Hühnerfiletstreifen	18,5
<b>WOK-BOWL</b> <small>ABDENFHLOR</small> frisches Gemüse   hausgemachter Sauce mit Kokosmilch   Ingwer   Koriander   Basmatireis wahlweise mit:	
<b>Rinderfilet</b> vom Grill	23,9
<b>Garnelen</b> vom Grill	21,5
<b>Hühnerfilet</b> vom Grill	18,8
<b>Vegi</b>	14,2

## FLEISCH-GERICHTE

**Brasilianisches FILETSTEAK** GLMNO  
mit Kräuterbutter

150g | 200g 24 | 30

**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

**RINDSPAILLARD „TOSKANA“**

mit Bratkartoffeln | Zwergtomaten-Rucola | Grana GCM

26,5

## FISCH-GERICHTE

**Fangfrisches BRANZINOFILET vom Grill** DGO

mit Oliven | Kapern | Gemüse und Kartoffel

29,2

**Argentinische CALAMARI** ABCDG

mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl | getoastetes Baguette

23

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

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

26,5

3 Stück Steingarnelen wie oben, als Vorspeise

15,5

**ROTE-RÜBEN-RISOTTO“** GOL

Ziegenkäse

14,5

## DESSERTS

**Weißer PROFITEROLES** auf Beerenragout ACGOE

8,9

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

9,9

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

8,9

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Geflügel-Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Säugetiermilch, H=Schalenfrüchte,  
L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O= Schwefeldioxid & Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere