

VORSPEISEN

BEEF TARTAR – „TARTUFFO“^{ACGMO}

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

100g | 150g 14,5 | 20

CARPACCIO vom Hochlandrind^{ACGEM}

Rucola | Grana | Baguette

16,5

VORSPEISENTELLER „BALI“^{BFGLMO}

je 3 Stück Babyfrühlingsrollen | Tempuragarnelen |
Hühner-Satayspieße | Sweet Chili Sauce | Sojasauce | Oystersauce

16,5

BRUSCHETTA „NAPOLI“^{ACG}

3 Stück mit Tomatenragout und Basilikum

6,5

BRUSCHETTA „TOSKANA“^{ACG}

3 Stück mit Prosciutto auf Tomatenragout und Basilikum

8,2

SUPPEN

WIENER OCHSENBouILLON mit Wurzelgemüse | Schnittlauch^{ACGL}

wahlweise mit:

KRÄUTERFRITATTEN

6,5

LEBERKNÖDEL

6,5

TOMATENCREMESUPPE^{LACGO}

Basilikum Pesto | Croutons

7,9

SALATE

VOGERLSALAT^{ABCDGM}

Speck | Kartoffel

9,50

VARIATION von marktfrischen SALATEN^{ABCDGM}

mit dunklem Balsamico-Dressing wahlweise mit:

5 Stk. Steingarnelen vom Grill^{CG}

25,5

gegrilltem Rinderfilet^G

22,8

Garnelenspießen^{CG}

19,5

Hühnerfiletstreifen vom Grill^{BCN}

15,8

gebackene Hühnerfiletstreifen^{ACG}

15,8

RUCOLA SALAT^{ABCDGM}

dunkles Balsamico Dressing | frischer Parmesan | Zwergtomaten

8,5

KLEINER GEMISCHTER SALAT^{ABCDGM}

dunkles Balsamico Dressing

5,8

PASTA

Alle Pasta Gerichte werden mit frisch geriebenem Parmesan serviert

Spaghetti „AGLIO OLIO“ <small>ACGLO</small> Olivenöl Knoblauch Pepperoncino	10,2
wahlweise mit: Garnelenspieß	16,2
Penne „AMATRICIANA“ <small>ACGO</small> Tomatensauce Speck Pecorino Knoblauch Pepperoncino	12,9
Spaghetti „BOLOGNESE“ <small>ACGL</small> Rinderfaschiertes Gemüse Tomaten Kräuter	12,5
Penne „SPECIALE“ <small>AGLO</small> Tomatensauce Mascarpone San Daniele	14,5
Spaghetti „CARBONARA“ <small>ACG</small> gebratener Speck Sahne Parmesan Ei Petersilie	12,9
TAGLIATELLE „ZAFFERANO“ <small>GOACB</small> Flusskrebse Zucchini cremige Safransauce	Vorspeise 14,5 Hauptspeise 21,5

BOWLS

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

FLEISCH-GERICHTE

Argentinisches FILETSTEAK GLMNO

mit Kräuterbutter

150g | 200g 24 | 30

Beilagen nach Wahl:

Cognac-Pfefferrahm-Sauce | Steakhouse BBQ-Sauce

Steingarnelen

Prinzessbohnen mit Speck | Röstgemüse | Steakhouse-Fries |

Rosmarinkartoffeln |

pro Portion 3,5

pro Stück 4

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

WEISSWEINRISOTTO“ GOL

MIT 3 Stk. Garnelen

23,5

DESSERTS

Braune PROFITEROLES auf Beerenragout ACGOE

8,9

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN flüssiger Kern | Vanille-Eis | Beeren ACGO

9,9

HAUSGEMACHTES TIRAMISU mit Beeren GO

8,9