

SUPPEN

OCHSENBOUILLON MIT FRITATTEN und Wurzelgemüse Schnittlauch ACG	5,9
TOMATENCREMESUPPE mit Basilikum-Pesto und Croutons ALMOG	7,5

SALATE

CAESARS SALAD Dressing frischem Parmesan Croutons ABCDGM wahlweise mit: 2 gegrillten Garnelenspießen CG Hühnerfiletstücken BCN	13,9 20,9 16,9
VARIATION von marktfrischen SALATEN ABCDGM mit dunklem Balsamico-Dressing wahlweise mit: 5 Stk. Steingarnelen vom Grill CG gegrilltem Rinderfilet G 2 Garnelenspieße CG Hühnerfiletstreifen vom Grill BCN gebackene Hühnerfiletstreifen ACG	 24,9 23,9 19,9 15,9 16,9
GEMISCHTER SALAT ABCDGM dunkles Balsamico Dressing	5,9

VORSPEISEN

BEEF TARTAR – „TARTUFFO“ ACGMO mit hausgemachter Trüffelcreme Kapern Gurken Wachtelei Toast Butter	
	100g 150g 15,9 23,9
VORSPEISENTELLER „BALI“ BFGLMO je 3 Stück Babyfrühlingsrollen Tempuragarnelen Hühner-Satayspieße Sweet Chili Sauce Sojasauce Oystersauce	16,9
BRUSCHETTA „NAPOLI“ ACG 3 Stück mit Tomatenragout und Basilikum	6,9
BRUSCHETTA „TOSKANA“ ACG 3 Stück mit Prosciutto auf Tomatenragout und Basilikum	8,5
STEINGARNELEN IN DER PFANNE nach „PRINCS ART“ ACDGO 6 Stück Steingarnelen Chili Oliven Tomaten Basilikum getoastetes Baguette 3 Stück Steingarnelen wie oben	23,9 12,9

PASTA

Alle Pasta Gerichte werden mit frisch geriebenem Parmesan serviert

Spaghetti „AGLIO OLIO PEPERONCINO“ <small>ACG</small> Knoblauch und frischer Chili in feinstem Olivenöl Wahlweise mit Garnelenspießen	11,9 pro Spieß 3,5
Penne FETA <small>AGL</small> Zucchini Feta Oliven Olivenöl	12,5
Penne „AMATRICIANA“ <small>ACGO</small> Tomatensauce Speck Knoblauch Pepperoncino	13,5
Spaghetti „BOLOGNESE“ <small>ACGL</small> Rinderfaschiertes Gemüse Tomaten Kräuter	12,9
Penne „SPECIALE“ <small>AGLO</small> Tomatensauce Mascarpone San Daniele	14,5
Spaghetti „CARBONARA“ <small>ACG</small> gebratener Speck Sahne Parmesan Ei Petersilie	13,9
Spaghetti „CON LE COZZE“ <small>ACDOG</small> Miesmuscheln Kräuter Knoblauch Zwiebel Weißwein	14,9
Spaghetti „FRUTTI DI MARE“ <small>ACDOG</small> Tomatensauce gemischte Meeresfrüchte	15,9

..... VOM FISCH

MUSCHELTOPF „TOSKANA“ <small>ORLMC</small> Miesmuscheln Tomaten-Weißweinsud Basilikum Knoblauchbaguette	19,5
Fangfrisches BRANZINOFILET vom Grill <small>DGO</small> mit Oliven Kapern Gemüse und Kartoffel	27,9
Argentinische CALAMARI <small>ABCDG</small> mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl getoastetes Baguette	23,9

BOWLS

MADRAS BOWL <small>BEFLO</small> Fruchtiges Curry Mango Basmatireis Gemüse 2 Garnelenspieße	21,9
THAI BOWL <small>FLN</small> Grünes Thai-Curry Basmatireis Marktgemüse gegrillte Hühnerfiletstreifen	19,9
WOK-BOWL <small>BDENFHLOR</small> frisches Gemüse hausgemachter Sauce mit Kokosmilch Ingwer Basmatireis wahlweise mit:	
Rinderfilet vom Grill	24,9
2 Garnelenspieße vom Grill	22,9
Hühnerfilet vom Grill	19,9
Vegi	15,9

STEAKS

LADY STEAK mit Salat Kräuterbutter und Baguette <small>ABCDGM</small>	150g 28,9
Argentinisches FILETSTEAK <small>GLMNO</small> mit Kräuterbutter und Cognac- Pfeffersauce	200g 250g 34,9 42,9
mit STEINGARNELEN <small>B</small>	pro Stk. 4
Beilagen nach Wahl: Röstgemüse Steakhouse-Fries Rosmarinkartoffeln <small>^</small>	pro Portion 4,4
RINDSPAILLARD „TOSKANA“ mit Bratkartoffeln Zwergtomaten-Rucola Grana <small>GCM</small>	26,9

DESSERTS

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN flüssiger Kern Vanille-Eis Beeren <small>ACGO</small>	8,9
HAUSGEMACHTES TIRAMISU mit Beeren <small>GO</small>	7,9