



...etwas zum Wein

**Kalamata Oliven/ Maldon-Meersalzflocken/ Olivenöl/Brot**

**5,00 €**

Portion **Bruschetta** 1.

Tomate/Knoblauch

**6,00 €**



**Pinsa** 1.7.

italienisches Fladenbrot, belegt



**Margherita** Tomate/Mozzarella/frischer Basilikum

**12,00 €**

**Salami** Milano-Salami/Artischocken/Tomate/Mozzarella

**14,90 €**

**Thunfisch** Thunfisch/schwarze Oliven/rote Zwiebeln/Tomate/Mozzarella

**14,90 €**

**Parma** Parmaschinken/Rucola/Tomate/Mozzarella/Parmesan

**16,50 €**

vegetarisch



vegan



# Unsere Vorspeisen und Zwischengänge

Tagessuppe

**8,00 €**

Kleiner Salat mit Hausdressing 1.8.9.10



Sprossen/Rohkost/Kerne/Croutons

**6,50 €**

Hausgemachter Schafskäsestrudel 1.7



Tomatenrelish/ Zupfsalat

**12,00 €**

Vitello Tonnato 1.4.7.9.10

Thunfisch-Creme/Zupfsalat/Baguette

**19,00 €**

Carpaccio vom argentinischen Filet 1.3.7.8.9.10.14

Trüffelcreme/Zupfsalat/Parmesan/Baguette

**18,50 €**

Pulpo-Salat mediterrane Art Baguette

**18,00 €**

Überbackener Schafskäse

Tomaten/rote Zwiebeln/Oliven/Baguette

**11,00 €**

Portion Baguette extra 2,70 €

# Unsere Hauptgänge

## Steaks vom Rind 7.9.14

(Hereford + Angus aus der Provinz San Luis, Sous-vide-gegart + gebraten)

- argentinisches Entrecote (mind.240 g) **31,50 €**
- argentinisches Rumpsteak (mind.240 g) **29,50 €**
- argentinisches Rinderfilet (mind. 200 g) **39,50 €**

mit

Marktgemüse und Bratkartoffeln oder Trüffelpüree

inklusive

hausgemachter Steakbutter

oder

Galbani-Gorgonzolasauce

**3,90 €**

oder

Petit-Verdot-Jus

**3,90 €**

**Wiener Kalbsschnitzel** 1.3.7.9.10.f

Bratkartoffeln/Preiselbeeren

**29,50 €**

**Geschmorte irische Rinderbacken** 1.3.9.10.14

sautiertes Wurzelgemüse/Kartoffel-Püree

**27,50 €**

**Fisch des Tages**

bitte sprechen sie unseren Service an

**29,00 €**

**Steinpilz-Ravioli**



in Salbeibutter/Cherrytomaten

**19,50 €**

**hausgemachte Semmelknödel** 1.3.11



frische Pilze/Rahm

**15,50 €**

## Unsere Kindergerichte

Pasta Bolognese 1.7.3.9.10

**9,90 €**

Wiener Kalbsschnitzel 1.3.7.9.10.f

Bratkartoffel/Marktgemüse

**15,50 €**

Pasta al Pomodoro 1.3.7.9.10

**9,50 €**



## ...und zum Nachtisch

### Velis Eisbecher

mit exotischen Früchten und mehr

**1 Kugel 3,90 €**

**jede weitere Kugel 2,70 €**

Bourbon Vanilleeis 3.6.7.8.a

Valrhona Schokolade 3.6.7.8.a

Haselnuss-Eis 3.6.7.8.a

Erdbeer Sorbet 3.6.7.8.a

Zitronen Sorbet 3.6.7.8.a

Mango Sorbet 3.6.7.8.a

Weinberg-Pfirsich-Sorbet 3.6.7.8.a

### Affogato al Caffè 3.6.7.8.a.f

Bourbon Vanilleeis/Espresso

**6,00 €**

### Schokoküchlein

mit Bourbon Vanilleeis/exotische Früchte

**9,90 €**

### **Zusatzstoffe:**

a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff, c) mit Antioxidationsmittel, d) mit Geschmacksverstärker, e) geschwefelt, f) geschwärzt, g) gewachst, h) mit Süßungsmittel, i) mit Phosphat, j) koffeinhaltig, k) chininhaltig, l) Pflanzliches Ursprung des Fettes, m) Aus Fleischstücken zusammengefügt

1) Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 2) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, 3) Eier und Eierzeugnisse, 4) Fisch und Fischerzeugnisse, 5) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 6) Soja und Sojaerzeugnisse, 7) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), 8) Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschu-Nuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- Nuss, Queensland Nuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 9) Sellerie und Sellerieerzeugnisse, 10) Senf und Senferzeugnisse, 11) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, 12) Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse, 13) Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse, 14) Schwefeldioxid

- Änderungen vorbehalten !
- Unsere Preise verstehen sich in Euro/€ inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
- Gerichte nur solange der Vorrat reicht