

## *VORSPEISEN*

*Bärlauchsuppe mit Mandelsplittern*

€ 6,80

*Gebeizter Lachs auf Rotkohl mit Honig-Senf-Sauce*

€ 13,60

*Schwarze Arancini, gefüllt mit Calamari, serviert auf Petersilien-Limetten-Aioli*

€ 12,80

*Buntes Bete-Carpaccio mit Beluga-Linsen-Salat,  
Rosinen und Orangen-Pfirsich-Dressing*

€ 12,40

*Antipasti aus verschiedenen Gemüsesorten, frischen Kräutern  
und in Olivenöl geschwenkt (vegan)*

€ 12,40

*Antipasti „Bella Italia“ mit Grillgemüse, Parmaschinken,  
italienischer Salami und Parmesanspänen*

€ 14,80

*Ziegenkäse auf Rucola mit Kirschtomaten, Blattsalat und  
Orangen-Pfirsich-Dressing*

€ 12,40

## *HAUPTSPEISEN*

*Risotto alla Pescatora mit Meeresfrüchten,  
Riesen-Black-Tiger-Garnelen, Baby-Oktopus und Calamari*

€ 24,80

*Doradenfilet mit Chimichurri in Petersilien-Butter geschwenkten Kartoffeln  
und blanchiertem Romanesco*

€ 23,80

*Rinderfilet-Tournedos in Rotweinsauce mit glasierten Schalotten,  
Kartoffel-Sellerie-Püree*

€ 32,90

*Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Speckrosenkohl  
und Kartoffel-Pastinaken-Püree*

€ 24,90

*Knusprige Hähnchenbrust in Tortilla-Chip-Panade  
auf Pasta Alfredo*

€ 20,60

## *VEGETARISCH / VEGAN*

*Überbackene, gefüllte Zucchini  
auf Tomaten-Basilikum-Sauce (vegan)*

€ 18,80

*Gnocchi mit Roter Bete, Birnen, Schimmelkäse,  
Romanesco und Cashewnüssen (vegetarisch)*

€ 19,90

## *SALATE*

*Bunter Salat der Saison mit gratiniertem Ziegenkäse,  
karamellisierten Walnüssen und Orangen-Pfirsich-Dressing*

€ 20,80

*Bunter Salat der Saison mit gebratenen Rinderfiletstreifen,  
Champignons, Kirschtomaten und Orangen-Pfirsich-Dressing*

€ 23,80

*Beilagensalat*

€ 7,80

## ***DESSERTS***

*Mango-Tiramisu*

€ 8,20

*Crème-Caramel-Tartelette mit frischen Beeren*

€ 8,20

*Zweierlei Mousse (vegan)*

€ 7,50

## ***FÜR DIE KLEINEN***

*Pasta in Tomatensauce*

€ 6,80

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes*

€ 11,80