

# Sommerkarte

## Vorspeisen

Rucolasalat  
an Olivenöl / Aceto Balsamico / sizilianische Cherrytomaten  
/ gehobelter Parmesan  
**9,50 €**

Vitello Tonnato Classico,  
nach Piemonteser Art  
**16,80 €**

Salat Fantasia  
auserlesene Blattsalate / Avocado / Erdbeeren / Feigen  
/ Cashewkernen / Ziegenkäse  
**11,80 €**

Rindercarpaccio  
Rucola / gehobelter Parmesan / Zitronen-Vinaigrette  
**13,50 €**

Thunfisch Tartar mit Guacamole  
**18,50 €**

## Suppen

Weißer Rüben - Cremesuppe  
**6,80 €**

Mediterrane Edelfischsuppe „Stolz des Hauses“  
**18,50 €**

## **Pasta**

Linguine Ragusa  
mit Scampetti und Zucchini  
**17,50 €**

Torteloni  
gefüllt mit grünem Spargel / Ricotta  
**14,80 €**

Tortelacci  
gefüllt mit Seeteufel & Artischocken  
**16,80 €**

Pappardelle  
mit argentinischen Rinderfiletspitzen  
**17,80 €**

## **Kinder & Senioren**

Paniertes Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet  
frische Marktgemüse / Pommes Frites  
**10,50 €**

Rinderfilet -Medaillons  
frische Marktgemüse / Pommes Frites  
**16,80 €**

Spaghetti Carbonara  
**8,50 €**

Spaghetti Bolognese  
**8,50 €**

## **Fleischgerichte**

Perlhuhn Supreme  
mit Pfifferling-Rahmsauce / Rosmarinkartoffeln / frische Marktgemüse  
**25,80 €**

Irishes Lammkarree (Premium-Qualität)  
auf Rotweinsauce / Rosmarinkartoffeln / frische Marktgemüse  
**34,00 €**

US Roastbeef Tagliata  
Pilze der Saison / Fry'n Dip Pommes Frites  
**32,00 €**

Argentinisches Rinderfilet  
auf Gorgonzola-Taleggio-Sauce / Rosmarinkartoffeln / frische Marktgemüse  
**32,50 €**

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)  
Fry'n Dip Pommes Frites / Gurkensalat / Preiselbeeren  
**25,50 €**

**Wir bekommen täglich frischen Fisch. Fragen Sie bitte unsere Bedienung nach dem Tages-Fisch-Angebot.**

### **FrISChe Fischgerichte**

Riesengarnelen gegrillt  
Knoblauch & Kräuter / frisches Marktgemüse / Kartoffeln  
**32,50 €**

Kross gebratenes Zanderfilet  
/ frisches Marktgemüse / Kartoffeln  
**24,80 €**

Mediterraner Fischteller vom Grill  
/ frisches Marktgemüse / Kartoffeln  
**28,50 €**

### **Desserts**

Warmes Schokotörtchen  
mit Walnuss-Eis / Obstgarnitur  
**9,50 €**

Tiramisu mit Obstgarnitur  
**7,50 €**

Orangen Crème brûlée  
mit Stracciatellaeis / Obstgarnitur  
**9,00 €**

Erdbeeren Panna-Cotta  
/ Obstgarnitur  
**8,50 €**

### **Käseplatte**

mit Taleggio, Parmigiano, Chaource, Manchego  
& Trauben Variation mit Früchtesenf-Sauce  
**13,50 €**

### **Dessertweine**

Zu allen Nachspeisen empfehlen wir Ihnen einen passenden Dessertwein,  
den wir Ihnen glasweise servieren können.

**Preis nach Weinsorte!**