

MENÜ

-alle Gerichte mit * vegetarisch möglich

Rucolasalat mit Pinien und Parmesan; dazu 2 Crostini:
-mit marinierten Tomaten und Lardo/mit Apfel-Lauch-Linsen und Fenchel-Salami*
ODER

Büffelmozzarella „in Carozza“ - gebacken auf Salat von Kichererbsen,
Linsen, Zucchini, Feta und Melone*
ODER

„Tonno Tonnato“: roh mariniertes Thunfisch und Scheiben vom rosa gebratenen
Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce, Borretana-Zwiebeln
gefüllt mit Kalbstatar und Thunfischsauce
*

„Jota“ - friulanischer Eintopf von Sauerkraut, Bohnen und Kartoffeln*
ODER
Parmesansüppchen mit Kartoffeln und Pesto
*

Penne „Schäfer Art“ – mit Ricotta, Pecorino, Guanciale und Pfeffermix
ODER

Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Tomaten, Sardellen, Pinienbröseln
und mariniertem Thunfisch*
ODER

Ligurische „Testaroli“ mit Pesto, Kartoffeln, Bohnen und Pinienkernen*
ODER
Safran-Risotto mit Erbsen, Calamaretti und Guanciale
*

Skreifilet auf Hummersauce mit Ragout von Kartoffeln, Bohnen, Stockfisch,
Oliven und Chili; dazu Stockfisch-Brandade auf Crostini
ODER

„Secreto“ – Steak vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit „Sweet-Hot-BBQ“-Gewürz,
sizilianischem Auberginen-Gemüse und Risotto-Kroketten
ODER

Norddeutsches Färsen-Entrecôte à la “Bistecca Fiorentina” – mit Knoblauch und Rosmarin
gebraten; dazu dicke toscanische Pommes, Aioli und Grüne Bohnen Pariser Art
ODER

Sizilianische Caponata – geschmorte Auberginen mit Gemüse, Rosinen, Pinienkernen,
Kapern und Orange – lauwarm serviert mit Burrata und Brotchips* -vegan möglich
*

Kleiner Käseteller
ODER

Panna Cotta mit gefriergetrockneten Früchten, Passionsfrucht und Cantucci-Bröseln*
ODER

Törtchen von Piemonteser Haselnüssen mit knusprigem Nougateis,
Schokoladensauce und Birnensorbet*

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 43.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 49.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 57.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 65.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 73.-

Bei Färsen-Entrecôte als Hauptgericht Aufschlag 7.-

- Alle Preise in EURO –

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse
etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank.

KARTE

-alle Gerichte mit * vegetarisch möglich

VORSPEISEN:

Klein/Große Portion

Rucolasalat mit Pinien und Parmesan; dazu 2 Crostini:

-mit marinierten Tomaten und hausgemachtem Lardo

-mit Apfel-Lauch-Linsen und Fenchel-Salami*

14,50

Büffelmozzarella „in Carozza“ - gebacken auf Salat von Kichererbsen,
Linsen, Zucchini, Feta und Melone*

13,50/18,00

„Tonno Tonnato“: roh mariniertes Thunfisch und Scheiben
vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Thunfischsauce,
Borretana-Zwiebeln gefüllt mit Kalbstatar und Thunfischsauce

19,00

Suppen

„Jota“ - friulanischer Eintopf von Sauerkraut, Bohnen und Kartoffeln*

7,50/12,50

Parmesansüppchen mit Kartoffeln und Pesto

8,00/13,00

Zwischengerichte

Penne „Schäfer Art“ – mit Ricotta, Pecorino, Guanciale und Pfeffermix

10,00/15,00

Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Tomaten, Sardellen, Pinienbröseln
und mariniertem Thunfisch*

13,00/19,00

Ligurische „Testaroli“ mit Pesto, Kartoffeln, Bohnen und Pinienkernen*

12,00/17,00

Safran-Risotto mit Erbsen, Calamaretti und Guanciale*

14,00/23,00

Hauptgerichte

Skreifilet auf Hummersauce mit Ragout von Kartoffeln, Bohnen, Stockfisch,
Oliven und Chili; dazu Stockfisch-Brandade auf Crostini

23,00/36,50

„Secreto“ – Steak vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit „Sweet-Hot-BBQ“-Gewürz,
sizilianischem Auberginen-Gemüse und Risotto-Kroketten

20,00/28,00

Norddeutsches Färsen-Entrecôte à la “Bistecca Fiorentina” –
mit Knoblauch und Rosmarin gebraten; dazu dicke toscanische Pommes,
Aioli und Grüne Bohnen Pariser Art

37,00

Sizilianische Caponata – geschmorte Auberginen mit Gemüse, Rosinen,
Pinienkernen, Kapern und Orange –
lauwarm serviert mit Burrata und Brotchips* -vegan möglich

18,00/26,00

KÄSETELLER

Friskäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté,
Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senfrüchte

12,00/16,00

Dessert

Panna Cotta mit gefriergetrockneten Früchten, Passionsfrucht
und Cantucci-Bröseln*

10,00

Törtchen von Piemonteser Haselnüssen mit knusprigem Nougateis,
Schokoladensauce und Birnensorbet*

12,00