

# Silvester Speisekarte 2023

## Aperitifs

Prosecco (Spumante, Brut Triviso, Rebsorte: Glera).....	0,15 l	6,50 €
Sarti Spritz (Prosecco 0,2l mit Sarti Rosa & Orange).....	0,3 l	7,50 €
Aperol Spritz (Prosecco 0,2l mit Aperol & Orange).....	0,3 l	7,50 €
Hugo / Prosecco (Prosecco 0,2l mit Holundersirup & Limette).....	0,3 l	7,50 €
Limoncello Spritz (Prosecco 0,2l mit Limuncello & Limette).....	0,3 l	7,50 €
Aperitivo Rozato Spritz .....	0,3 l	7,50 €
Kir Prosecco mit Cassis.....	0,1 l	7,50 €
Martini Bianco mit Tonic Water.....	0,2 l	7,50 €
Martini Bianco / Rosso.....	0,15 l	6,50 €
Martini Bianco Extra Dry.....	0,15 l	6,50 €
Campari 0,4 cl - Soda / Orange.....	0,2 l	6,50 €
Bacardi 0,4 cl - Coca Cola.....	0,2 l	7,00 €
Gin 0,4 cl - Tonic.....	0,2 l	7,00 €
Ricard 0,4 cl - Wasser.....	0,2 l	6,00 €
Sherry Cream / Medium / Dry.....	5 cl	5,00 €
Porto SANDEMAN.....	5 cl	5,00 €
Prosecco Spumante, Brut Triviso, Rebsorte: Glera.....	0,75 l	31,50 €
Moët & Chandon Brut.....	0,375 cl	45,50 €
Veuve Clicquot Ponsardin.....	0,375 cl	47,50 €
Veuve Clicquot Ponsardin.....	0,75 cl	90,00 €
Champagne Pommery.....	0,75 cl	78,00 €
Champagne Laurent-Perrier.....	0,75 cl	82,50 €
Champagne Laurent-Perrier.....	0,375 cl	42,50 €

*“Roumégous“ Austern Nr. 2 / Oysters 1.St. 4,50 €*

## *Warme Vorspeisen / Warm appetizers*

---

*Tomatensuppe 7,50 €*  
tomatösoup

*Gambas 17,80 €*

Gebraten mit Knoblauch und Olivenöl – scharf  
Gambas fried with garlic and olive oil - spicy

*Frittierte Sardellen 11,80 €*

Auf Rucola serviert mit Zitrone, Balsamico-Olivenölsauce  
Fried anchovies on rocket salad and balsamico-olive oil sauce

*Gratiniertes Honig-Ziegenkäse 14,50 €*

Dazu Salat und Honig-Sherrysauce  
Baked goat cheese on salad with honey-sherry sauce

## *Salat / Salad*

---

*Gemischter Salat alla Season 6,80 €*

Mixed season salad served with balsamico - olive oil or arugula-dressing

*Salatteller mit gebratenem Fisch 21,30 €*

Salad plate with fried fish served with balsamico - olive oil

# *Kalte Vorspeisen / Cold appetizers*

---

## *Bruschetta 8,50 €*

Bruschetta-Tomaten, Knoblauch und Basilikum auf geröstetem Brot  
Bruschetta-tomatoes, garlic and basil on roasted bread

## *Brot und Dip / Bread and dip 4,00 €*

## *Carpaccio di carne 16,50 €*

Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Parmesan, Zitronen-Olivenöl Marinade  
Beef carpaccio with rucola, parmesan and lemon olive oil marinade

## *Vitello tonnato 17,50 €*

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce  
vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce

## *Thunfisch-carpaccio 19,50 €*

Tuna Carpaccio  
Carpaccio de thon

## *Oktopus-Carpaccio 19,50 €*

Octopuscarpaccio  
Carpaccio di polpo

## *Burrata 16,50 €*

Auf Tomaten-Carpaccio mit Basilikum-Pesto  
on tomato carpaccio with basil pesto

## *Parmaschinken 14,50 €*

Mit Honigmelone und Parmesan-Käse in dünne Scheiben geschnitten  
Thinly sliced Parma ham with honeydew melon and Parmesan cheese

## *“Roumégous“ Austern Nr. 2 / Oysters 1.St. 4,50 €*

# *Pasta*

---

## *Spaghetti Gambas 21,50 €*

Spaghetti mit Gambas, Kirsch -Tomaten und Rucola  
Spaghetti with gambas cherry tomatoes and rocket

## *Tortellini 17,50 €*

Tortellini, Ricotta-Spinatfüllung mit Gorgonzolasoße  
Tortellini, ricotta and spinach filling with gorgonzola sauce

## *Spaghetti Carbonara 19,50 €*

Mit Speck, Parmesan Käse, Eier und Pfeffer  
with bacon, parmesan cheese, eggs and pepper

## *Fettuccine al Salmone 21,50 €*

Fettuccine mit Lachs in Sahnesauce  
Fettuccine with salmon in cream sauce

## *Penne all' Arrabbiata con Burrata 19,90 €*

mit einer würzigen Tomaten-Knoblauch-Sauce  
with a spicy tomato garlic sauce

## *Fettuccine con Manzo 23,50 €*

mit Rinderfilefilestreifen, Rucola, Knoblauch, Cherrytomaten  
with beef fillet strips, rocket, garlic, cherry tomatoes

## *Linguine Frutti di Mare 23,50 €*

Liguine mit Meeresfrüchte  
Linguine with seafood

# *Fisch | Fish*

---

## *Fischteller 35,50 €*

Verschiedene fischfilet: Doradenfilet, Zanderfilet, Lachsfilet, Garnelen, Tintenfisch  
mit Knoblauch-Kräutersauce, dazu Zitrone saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
different fish fillet: sea bream fillet, pikeperch fillet, salmon fillet, shrimp, squid  
with garlic and herb sauce, with seasonal vegetables and rosemary potatoes

## *Zanderfilet-Pommery-Senfsauce 27,50 €*

dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Pikeperch fillet with pommery mustard sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

## *Lachsfilet 26,50 €*

dazu saisonales Gemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln  
Salmon fillet with seasonal vegetables, lemon and rosemary potatoes

## *Calamari/Tintenfische 22,50 €*

mit Knoblauch-Kräutersauce, dazu saisonales Gemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln  
Squid with garlic herb sauce, plus seasonal vegetables, lemon and rosemary potatoes

## *Seezunge - Wildfang 44,50 €*

serviert mit Zitrone, Knoblauch-Kräutersauce, saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Sole - wild caught Served with lemon, garlic herb sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

## *Jumbo garnelen - Wildfang 44,50 €*

serviert mit Zitrone, Knoblauch-Kräutersauce, saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Jumbo shrimp Served with lemon garlic herb sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

# *Fleisch / Meat*

---

## *Rinderfilet 33,50 €*

BLACK ANGUS / Rohgewicht 250 GR. sehr mager-zart  
Tenderloin Very lean-tender

## *Rumpsteak 27,90 €*

BLACK ANGUS / Rohgewicht 300 GR. mit dünnem Fettrand - mit Biss - würzig  
Rump steak with a thin layer of fat - with bite - spicy

## *Entrecôte 27,50 €*

BLACK ANGUS / Rohgewicht 300 GR. Ribeye - mit Fettauge - besonders saftig - zart - würzig  
Ribeye - with an eye of fat - particularly juicy - tender - spicy

## *Lammfilet 26,50 €*

LAMMFILET NEUSEELAND Rohgewicht 250 GR. sehr zarte Filets  
LAMB FILLET NEW ZEALAND 250 GR. very tender fillets

### *Beilagen*

Gemischte Blattsalate 5,80  
Saisonales Gemüse 5,90  
Speckbohnen 6,90  
Steakhouse Pommes 5,50  
Süßkartoffeln Pommes 6,90  
Rosmarinkartoffeln 4,50  
Getrübelttes Kartoffelpüree 6,90

### *Side dishes*

Mixed leaf salads 5.80  
Seasonal vegetables 5.90  
beans with bacon 6,90  
Steakhouse fries 5.50  
Sweet potato fries 6.90  
Rosemary potatoes 4.50  
Truffled mashed potatoes 6.90

### *Sauce*

Rotwein-Pfeffer-Sauce 3,50  
Würzbutter 1,50  
Trüffelbutter 2,90  
Pommery-Senf-Sauce 3,50  
Sauce béarnaise 3,50  
Gorgonzola sauce 5,50

### *Sauce*

Red wine - pepper sauce 3.50  
Seasoned butter 1.50  
Truffle butter 2.90  
Pommery mustard sauce 3.50  
Bearnaise sauce 3.50  
Gorgonzola sauce 5,50

## *Lammcarrée 39,50 €*

LAMMCARRÉE NEUSEELAND Rohgewicht 300 GR. Kräuterkruste / Getrübelttes Kartoffelpüree / Speckbohnen  
Auf Wunsch tranchieren  
LAMB CARRÉE NEW ZEALAND gross weight 300 GR. Herb Crust / Truffled Mashed Potatoes / Bacon Beans  
Sliced on request