

Aperitifs

Prosecco (Spumante, Brut Triviso, Rebsorte: Glera).....	0,15 l	6,50
Sarti Spritz (Prosecco 0,2l mit Sarti Rosa & Orange).....	0,3 l	8,50
Aperol Spritz (Prosecco 0,2l mit Aperol & Orange).....	0,3 l	8,50
Hugo / Prosecco (Prosecco 0,2l mit Holundersirup & Limette).....	0,3 l	8,50
Limuncello Spritz (Prosecco 0,2l mit Limuncello & Limette).....	0,3 l	8,50
Aperitivo Rozato Spritz	0,3 l	8,50
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	7,50
Bacardi 0,4 cl - Coca Cola.....	0,2 l	8,00
Gin 0,4 cl -Tonic.....	0,2 l	8,00
Ricard 0,4 cl - Wasser.....	0,2 l	6,00
Sherry Cream / Medium / Dry.....	5 cl	5,50
Porto SANDEMAN.....	5 cl	5,50
Prosecco Spumante, Brut Triviso, Rebsorte: Glera.....	0,75 l	31,50
Moët & Chandon Brut.....	0,375 cl	62,50
Veuve Clicquot Ponsardin.....	0,375 cl	64,50
Veuve Clicquot Ponsardin.....	0,75 cl	129,00
Champagne Pommery.....	0,75 cl	109,00
Champagne Laurent-Perrier.....	0,75 cl	119,50
Champagne Laurent-Perrier.....	0,375 cl	59,50

Kalte Vorspeisen / Cold appetizers

Bruschetta 9,50 €

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

Carpaccio di carne 16,20 €

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

Vitello tonnato 17,30 €

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

Thunfisch-carpaccio 19,50 €

Tuna Carpaccio
Carpaccio de thon

Oktopus-Carpaccio 19,60 €

Octopuscarpaccio
Carpaccio di polpo

Burrata 16,50 €

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

Parmaschinken 13,50 €

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

Antipasti 2 personen 25,20 €

Antipasti misti 2 Personen-Mixed appetizer plate

“Roumégous“ Austern Nr. 2 / Oysters 1.St. 4,90 €

Brot und Dip / Bread and dip 4,50 €

Warme Vorspeisen / Warm appetizers

Tomatensuppe 8,40 €
tomato soup

Gambas 16,80 €
Gebraten mit Knoblauch und Olivenöl – scharf
Gambas fried with garlic and olive oil - spicy

Frittierte Sardellen 13,20 €
Auf Rucola serviert mit Zitrone, Balsamico-Olivenölsauce
Fried anchovies on rocket salad and balsamico-olive oil sauce

Gratinierter Honig-Ziegenkäse 13,90 €
Dazu Salat und Honig-Sherrysauce
Baked goat cheese on salad with honey-sherry sauce

Gegrilltes Gemüse 16,50 €
Mit Parmesankäse
Grilled Vegetables - With parmesan cheese

Salat / Salad

Gemischter Salat alla Season 7,60 €
Mixed season salad served with balsamico - olive oil or arugula-dressing

Salatteller mit gebratenem Fisch 21,60 €
Salad plate with fried fish served with balsamico - olive oil

Salatteller mit Hähnchenbrust 15,60 €
Salad plate with chicken breast with balsamico-olive oil or arugula - herb dressing

Pasta

Spaghetti A.O.P. 14,90 €

aglio, olio e peperoncino
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni
Spaghetti with garlic, olive oil and hot chilli

Spaghetti Gambas 20,70 €

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

Tortellini 17,90 €

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

Spaghetti Carbonara 19,90 €

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

Fettuccine al Salmone 21,80 €

Fettuccine mit Lachs in Sahnesauce
Fettuccine with salmon in cream sauce

Penne all' Arrabbiata 14,90 €

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

Fettuccine con Manzo 23,80 €

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

Linguine Frutti di Mare 22,90 €

Liguine mit Meeresfrüchte
Linguine with seafood

Penne all' Arrabbiata con Burrata 19,90 €

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

Fleisch / Meat

Rinderfilet 35,40 €

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

Rumpsteak 29,90 €

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

Ribey/Entrecôte 32,90 €

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
Getrüffeltes Kartoffelpüree 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

Side dishes

Mixed leaf salads 7,60
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

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 / Getrüffeltes Kartoffelpüree / Speckbohnen
Auf Wunsch tranchieren

LAMB CARRÉE NEW ZEALAND gross weight 300 GR. Herb Crust / Truffled Mashed Potatoes / Bacon Beans
Sliced on request

Kalbsleber 22,90 €

Kalbsleber - Salbeibutter / Getrüffeltes Kartoffelpüree / Zwiebeln
Veal Liver - Sage Butter / Truffled Mashed Potatoes / Onion

Fisch | Fish

Fischteller 36,40 €

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

Steinbeisserfilet 38,50 €

dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Wolffish, seasonal vegetables and rosemary potatoes

Zanderfilet-Pommery-Senfsauce 26,50 €

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 23,50 €

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

Cognac und Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,50€
Remy Martin	2 cl	4,70€
Armagnac	2 cl	4,70€
Veterano	2 cl	4,20€
Hennessy	2 cl	4,50€
Calvados V.S.O.P.	2 cl	4,50€

Whisky

Lagavulin	4 cl	12,30€
Dimple	4 cl	7,30€
Bib & Tucker	4 cl	12,30€
Black Label	4 cl	8,80€
Jack daniel's	4 cl	7,50€
Jim beam	4 cl	7,50€
Chivas Regal 12 years	4 cl	7,50€
J & B	4 cl	6,80€
Ballanitines	4 cl	8,30€
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	9,00€

Rum

Don Papa Rum	4 cl	12,00€
Don Papa Baroko	4 cl	12,00€

Grappa

Marcati Riserva	2 cl	4,50€
Grappa Poli	2 cl	6,50€
Nonino Chardonnay Grappa	2 cl	6,50€
Nonino Moscato Grappa	2 cl	6,50€
Amarone GL Grappa	2 cl	10,50€
Sibona Barolo Grappa	2 cl	6,50€
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	6,50€
Romano Levi Barbaresco	2 cl	20,50€
Romano Levi Moscato	2 cl	20,50€
Romano Levi Barolo	2 cl	20,50€
Grappa Pisoni	2 cl	6,50€
Grappa Bonello Amarone	2 cl	9,00€

Kräuterliköre

Ramazotti	2 cl	3,50€
Averna	2 cl	3,50€
Fernet Branca	2 cl	3,50€
Fernet Branka	4 cl	6,50€
Cynar	2 cl	3,50€
Jägermeister	2 cl	3,00€
Kabänes	2 cl	3,00€

Aquavit

Linie Aquavit	2 cl	3,00€
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00€
Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,00€

Spirituosen

Ouzo	2 cl	3,50€
Sambuca	2 cl	3,50€
Wodka Smirnoff	2 cl	3,50€
Doppel wacholder	2 cl	2,00€
Korn	2 cl	2,00€
Schladerer Williams-Birne	2 cl	4,00€
Schladerer Kirschwasser	2 cl	4,00€
Schladerer Himbeergeist	2 cl	4,00€
Schladerer Obstwasser	2 cl	4,00€

Liköre

Grand Marnier	4 cl	4,30€
Cointreau	4 cl	5,00€
Amaretto Disaranno	4 cl	6,00€
Baileys	4 cl	5,50€
Limoncello	2 cl	3,00€

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

1 = konserviert mit Benzoesäure

2 = konserviert mit Sorbinsäure

3 = mit Farbstoff

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = Süsstoff Aspartam enthält: Phenylalanin,

Brennwert für 100 ml = 1 kJ (0,3 kcal)

Heisse Getränke

Kaffee ₄	2,90 €
Espresso ₄	2,90 €
Espresso Macchiato ₄	3,00 €
Cappuccino ₄	3,80 €
Latte Macchiato ₄	4,10 €
Frische Minze Tee mit Honig	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola _{3,4}	0,2 l	3,30 €
Coca Cola _{3,4}	0,3 l	3,50 €
Coca Cola light _{1,3,4,6}	0,2 l	3,30 €
Coca Cola Zero _{1,3,4,6}	0,2 l	3,70 €
Fanta _{1,3}	0,2 l	2,10 €
Fanta _{1,3}	0,3 l	3,20 €
Fanta _{1,3}	0,4 l	4,20 €
Sprite _{1,3}	0,3 l	3,50 €
Spezi _{1,3,4}	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft	0,2 l	3,30 €
Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft	0,4 l	5,20 €
Apfelschorle	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle	0,3 l	3,50 €
Apfelschorle	0,4 l	4,90 €
Orangensaft Frisch	0,2 l	7,50 €
Granini Orangensaft	0,2 l	3,30 €
Tonic ₅ ,Lemon ₅ , Ginger Ale ₅	0,2 l	3,30 €
Selters klein	0,25 l	3,40 €
Selters	0,75 l	6,90 €
Granini Tomatensaft	0,2 l	3,30 €
Granini Erdbeere	0,2 l	3,30 €
Granini Johannisbeere	0,2 l	3,30 €

Biere

Sion Kölsch	0,2 l	2,40 €
Sion Kölsch	0,3 l	3,30 €
Sion Kölsch	0,4 l	4,50 €
Radeberger Pils	0,3 l	3,70 €
Jever Alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Hefeweizen, Kristallweizen	0,5 l	5,50 €
Kölsch-sprite _{1,3}	0,2 l	2,40 €
Kölsch-sprite _{1,3}	0,3 l	3,30 €
Kölsch-Sprite _{1,3}	0,4 l	4,50 €
MalzBier	0,33 l	3,40 €

Cognac und Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
Remy Martin	4 cl	7,90 €
Veterano	2 cl	4,20 €
Chivas Regal 12 years	4 cl	8,20 €
Dimple	4 cl	7,30 €
Black Label	4 cl	8,80 €

Spirituosen

Ramazotti	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

1 = konserviert mit Benzoesäure

2 = konserviert mit Sorbinsäure

3 = mit Farbstoff

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = Süsstoff Aspartam enthält: Phenylalanin,

Brennwert für 100 ml = 1 kJ (0,3 kcal)