



Vorspeise

Salat „Römerbrunnen“ ...vegetarisch mit Avocado, Datteln, Cashewkernen und Ziegenkäsemousse Salad „Römerbrunnen“... Vegetarian with Avocado, Dates, Cashewnuts and goat's cheese	18,00
Burrata mit Kirschtomaten Salat...vegetarisch Burrata with cherry tomato salad	15,00
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano/ Rucola und Kräuterseitlinge Beef carpaccio with grana Padano/rocket and herb seitlings	17,50
Vitello Tonnato Hauchdünnes Kalbsfleisch mit Kapernthunfisch-Sauce Vitello Tonnato wafer-thin veal with capern tuna sauce	16,00
Gegrillte Babycalamari auf Rucolasalat Grillaed babycalamari on rocket salad	19,90
Oktopus auf Mediterranen Kartoffelsalat (Kapern, Basilikum, getrocknete Tomaten und Kartoffeln) Octopus on Mediterranean potato salad (caper-basil-dried toamtoes and potatoes)	21,90

*...Das Leben
ist eine Kombination
aus Magie und Pasta...
Federica Fellini*

Suppe

Getrübete Selleriecremesuppe mit Parmesan cracker 11,90
Truffled cream of celeriac soup with parmesan crackers

Pasta

Linguine „Meeresfrüchte“ 22,50
mit Calamari, Venusmuscheln und Garnelen
Linguini seafood with calamari, clams and prawns

Hummer Ravioli in Pernod Sauce 28,50
Lobster ravioli in pernod sauce

Pappardelle mit Rinderfiletstreifen in Rotwein-Tomatensauce 21,90
Pappardelle with beef fillet-strip in red wine and tomato sauce

Penne mit Ratatouille-Gemüse **vegetarisch** 17,90
Penne with ratatouille vegetables

Kinder

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 19,80
mit frischem Saisongemüse & Pommes
Viennese veal escalope with fresh market vegetables & fries

Rinderfilet-Medaillons 25,80
mit frischem Saisongemüse & Kartoffeln
Filet of beef-medallions with fresh market vegetables & potatoes

Pasta Bambini mit Tomaten oder Sahnesauce 11,50
Pasta bambini with tomato cream sauce

Fisch-Gerichte

Mediterrane Edelfischsuppe „Der Stolz des Hauses“ Mediterranean noble fish soup „pride of the house“	28,50
Gebratener Zanderfilet mit Dijonsenf Sauce auf Belugalinsen-Blutwurst und geschmorte Kirschtomaten Fried fillet of pike-perch with Dijon mustard sauce on beluga lentil Black pudding and stewed cherry tomatoes	28,90
Riesengarnelen vom Grill auf Wildkrautsalat dazu Paprika-Aioli Dip Grilled king prawns on wild cabbage salad with paprika-aioli dip	35,50

*Zum Fisch ein Glas Wein
Wenn Sie sich nicht entscheiden können zwischen einen
Lugana oder Sauvignon, hier meine Empfehlung*

2016 Riesling G.G. Jesuitengarten Prinz von Hessen

Glas	0,2 l	12,50 €
Flasche	0,75 l	49,50 €

Wir bekommen täglich frischen Fisch!
Fragen Sie gerne unsere Bedienung
nach dem Fisch-Angebot des Tages!

Fleisch-Gerichte

Kalbsleber in Salbei-Buttersauce
mit Kartoffelpüree und Spinat 29,50
Veal liver in sage-butter sauce with mashed potatoes and spinach

Argentinischer Rinderfilet-Steak 46,90
mit Madeirasauce, Rosmarinkartoffeln & Saisongemüse
*Argentinian beef fillet steaks with madeira sauce, rosemary
potatoes & vegetables*

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 30,50
mit gemischtem Salat, Pommes & Preiselbeeren
Wiener schnitzel of saddle of veal with mixed salad, chips and cranberries

Weinempfehlung:

Cannonau di Sardegna Canu

Glas 0,2 l 9,00 €
Fl. 0,75 l 35,00 €

ein After Dinner Drink

ist der Smoothie

für die Seele...

Dessert

Nougat Mousse mit Beerenkompott Nougat mousse with berry compote	9,00
Sorbet-Trilogie: Mango, Zitrone und Himbeeren mit Früchte Sorbet trilogy:mango, lemon and raspberries with fruit	7,50
Zitronengras Creme Brûlée mit Obstgarnitur Lemongrass creme brulee with fruit garnish	9,50
Vanilleeis mit Heiße Himbeeren Vanilla ice cream with hot raspberries	7,50
Tiramisu „Classico“ Tiramisu „Classico“	9,00
Käsevariation Variation of cheeses	14,00

Dessert Weinempfehlung:

Moscato d'Asti „Le Fronde“	
Glas 0,1	12,00€
Fl. 0,75	59,00€

*Qualcosa di dolce mette di buon umore
e con un vino da dessert rende
perfetta la serata*

*etwas Süßes macht gute Laune
und mit einem Dessertwein
macht es den Abend perfekt*