



## Vorspeisen

Salat Römerbrunnen **vegetarisch**

mit Avocado, Datteln Cashewkernen und Ziegenkäsemousse

Lachstartar mit Avocadocreme und Wasabi Mayonnaise

Antipasto Misto ab 2 Personen

Vitello Tonnato, Buffala Mozzarella mit Tomaten,  
Gegrilltes Gemüse & Baby Calamari auf Rucola

Vitello Tonnato

Hauchdünnes Kalbsfleisch mit Kapernthunfisch-Sauce

Duett vom Pulpo und Calamari auf Orangen-Fenchelsalat

## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Wurzelgemüse

## Unsere Weinempfehlung

Franciacorta, Berlucchi Rose

## Pasta

Pappardelle Genovese  
mit Kalbs-Zwiebelragout “Neapolitanische Art”

Linguine ai Frutti di Mare mit Calamari,  
Venusmuscheln und Garnelen

Ravioli gefüllt mit Salsiccia  
in einer Sauce von frischen Kirschtomaten  
und wildem Brokkoli

Tagliolini al Tartufo  
in einer Parmesan Creme Sauce

Penne Ratatouille mit Gemüse-Ragout (**Vegan**)

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

## Weinempfehlung

**Grauburgunder von Manz**

## Fisch

Lachsfilet auf Zucchini-Minze  
mit einer Zitronen-Dillcreme

Skrei Kabeljau auf getrüffeltem Kartoffelpüree  
mit karamellisierten Karotten

Riesengarnelen in einer pikanten Tomatensauce  
geschmort an Avocadocreme

Mediterrane Fisch und Meeresfrüchtesuppe  
der Stolz des Tages

*Es gibt täglich frischen Fisch!  
Fragen Sie gerne die Bedienung  
nach dem Fischangebot des Tages*

## Fleisch

Geschmorte Kalbsbäckchen  
mit Kartoffelpüree und Rotweinschalotten

Lammkarre auf mediterranem Gemüse  
und Rosmarinkartoffeln

Black Angus Rinderfilet  
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Wienerschnitzel mit Pommes an Preiselbeeren  
dazu ein gemischten Beilagen-Salat



## **Kinder**

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit frischem Saisongemüse & Pommes

Rinderfilet-Medaillons  
mit frischem Saisongemüse & Salzkartoffeln

Pasta Bambini mit Tomaten oder Sahnesauce

## **Dessert**

Tiramisu „Classico“ (mit Alkohol)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Nougat Mousse mit Beerenkompott

Sorbet-Trilogie Sorbet Trilogie

Zitronengras Creme Brulée mit Obstgarnitur

Käsevariation

## **Dessert Weinempfehlung**

Moscato D'Asti „Le Fronde“