



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 geträufeltem 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 Brûlée mit Obstgarnitur

Käsevariation

Dessert Weinempfehlung

Moscato D'Asti „Le Fronde“