



ANTIPASTI SPECIALE^{b, d, 3}

Bunte Kreation für zwei Personen	21,00
Antipasti vegetarisch ³	9,50
Italienische Burrata mit gegrillten Tomaten und Basilikum (<i>vegt.</i> ^f)	13,00
Carpaccio mit Rucola Parmesan ^g	12,50
Vitello Tonnato Classico ^{c, d, g}	12,50
Süße Ziege: Gebackener Ziegenkäse auf Birnen-Carpaccio mit Trüffelhonig (<i>vegt.</i> ^{f, 14})	13,50
Orientalisches Duo – Humus und Auberginen Mousse mit hausgemachtem Focaccia-Brot	9,50

FRISCHES AUS DEM GARTEN

Landhaus-Salat mit Perlhuhn, gewürfeltem Ziegenkäse & gemischten Pilzen mit Joghurtdressing ^g	15,50
Mediterraner Wildsalat mit eingelegtem Orangenfilet, Fenchel, Granatapfel & gerösteten Walnüssen an Balsamico-Creme (<i>vegan</i>) ^{h2, 3, 12}	14,50
Babyspinat mit Scampi Avocado ^{b, 1, 3}	15,50

ITALIENISCHE PASTA

Penne al'arrabiata mit Rinderfiletspitzen und Blattspinat ^{a, g}	15,50
Spaghetti Scampi al'oglio ^{b, g}	17,50
Gefüllte Steinpilzravioli mit Tüffelcreme ^{a, g}	19,50

APERITIF EMPFEHLUNGEN

Insel Spritz ^{2, 10, 1} <i>Lillet Rosé – Wodka – Soda – Tonic – Limette</i>	0,2 ltr.	8,00
Basil Spritz ^{2, 10, 1} <i>Vermouth – Soda Libre The Basil – Soda – Zitrone</i>	0,2 ltr.	7,50
Aperol Spritz ^{1, 2, 10, 1} <i>Aperol – Prosecco – Soda</i>	0,2 ltr.	7,00
Lillet Berry ^{3, 1} <i>Lillet Blanc – Wild Berry</i>	0,2 ltr.	7,50
Campari Amalfi ^{2, 10} <i>Campari – Bitter Lemon – Grapefruit</i>	0,2 ltr.	7,00
Hugo ¹ <i>Holunderblütensirup – Prosecco – Soda – Minze</i>	0,2 ltr.	7,50

PIZZA

Margherita: Tomate, Mozzarella fior di latte & frischer Basilikum ^{a, d, g, 3}	10,00
Salame classico ^{a, g, 3}	12,50
Parma: Tomate, Mozzarella fior di Latte, Parmaschinken, Parmigiano & frischem Rucola ^{a, d, g, 3}	15,50
Mediterrane: Tomate, Mozzarella fior di latte, Thunfisch & roten Zwiebeln ^{a, d, g, 3}	14,50
Verdura: Tomate, Mozzarella fior di latte & knackiges Gemüse der Saison ^{a, g, 3}	14,50



MEER & WEIDE

Fleischgerichte

Zartes Rinderfilet (~250 gr.) in
Bratensauce^{e, g, 1, 2, 12} 27,50

Tagliata vom Rib-Eye-Steak
(~300 gr.) 26,00

Original Wiener Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren^{a, c, g} 21,50

Alle Fleischgerichte werden mit
Rosmarin-Kartoffeln aus dem
Ofen serviert.

Fischgerichte

Frisches Zanderfilet vom Grill mit
Petersilie an Zitronen-Sauce^d 19,50

Ganze Dorade vom Grill^d 22,00

Alle Fischgerichte werden mit
einem kleinen gemischten Salat
serviert.

Extras

- + Drillings-Rosmarin-Kartoffeln
aus dem Ofen 4,50
- + Kartoffel-Pommes 3,50
- + Süßkartoffel-Pommes 4,50
- + Gemischtes Gemüse 4,50

FÜR KLEINE PIRATEN

Pasta al Volo: Pasta mit
Tomatensoße^{a, 3} 6,00

Kapitän-Huhn: Paniertes
Hähnchenfilet mit Kartoffel-
Pommes^{a, c} 9,50

Kinder Penne al burro^a 5,00

VEGANE LIEBE

Vegan Bowl 13,50
Würziger Couscous-Salat mit
Süßkartoffeln, gegrilltem Gemüse &
Minze^{a, a3, h3, 1, 12}

Gemüsefrikadelle mit Rosmarin-
Kartoffeln & Salat^{g, 1} 13,50
(Vegetarisch)

SÜßES VERGNÜGEN

Hausgemachtes Tiramisu^g 7,50

Hausgemachter Kuchen nach Omas Rezept 6,00
(auf Nachfrage)^{a, c, g}

Erdbeer Mascarpone^{g, 1, 2, 12} 7,50

Schoko-Soufflé^{g, 1, 2, 12} 7,50

Eis^{g, 1, 2} 4,50

HEISSGETRÄNKE

Kaffeespezialitäten

Espresso¹¹ 2,50

Espresso doppio¹¹ 3,50

Espresso Macchiato^{g, 11} 3,00

Americano¹¹ 3,00

Cappuccino^{g, 11} 3,50

Latte Macchiato^{g, 11} 4,50

ICED Latte 6,00

Tee 3,00

Schwarzer Tee¹¹ | Grüner Tee¹¹ |
Kräutertee | Früchtetee

Frischer Tee 4,00



ALLERGENE

Allergene		Zusatzstoffe	
a	Weizen	1	Konservierungsstoff
a1	Roggen	2	Farbstoff
a2	Hafer	3	Antioxidationsmittel
a3	Gerste u.a.	4	Süßungsmittel Saccharin
b	Krebstiere	5	Süßungsmittel Cyclamat
c	Eier	6	Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
d	Fische	7	Süßungsmittel Acesulfam
e	Erdnüsse	8	Phosphat
f	Sojabohnen	9	geschwefelt
g	Milch	10	chininhaltig
h	Mandeln	11	koffeinhaltig
h1	Haselnüsse	12	Geschmacksverstärker
h2	Walnüsse	13	geschwärzt
h3	Cashewnüsse u.a.	14	gewachst
i	Sellerie	15	gentechnisch verändert
j	Senf		
k	Sesamsamen		
l	Schwefeldioxid, Sulfite		
m	Lupinen		
n	Weichtiere		