



# EMPFEHLUNG

## APERITIV

### BELLINI

Püree vom weißen Pfirsich mit Champagner aufgegossen  
0,1l 12.90

### NEGROSKI

Campari, Antica Formula, Vodka  
9.90

### BARON KNYPHAUSEN

#### 2022 VDP. RIESLING CHARTA

Ein leichter untypischer Riesling aus dem Rheingau,  
mit ausdrucksstarkem Charakter  
und besonderem Charm.  
0,15l 8.50

# SOMMERMENÜ

## VORSPEISE

karamellisierter Ziegenkäse an Salat von Wassermelone,  
Wildkräutersalat und Passionsfrucht  
E,11  
13.90

## HAUPTGANG

Sous Vide gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel,  
gefüllte Ravioli mit Pfifferlingen,  
Frühllauch und Jus  
E,D,M,8,15,K1  
33.90

## DESSERT

Hausgemachtes Vanilleeis mit Olivenöl,  
süßem Panko Crunch, Flakesalz und Rosmarin  
D,K1,I,A,8,15  
8.90

**Dazu reichen wir wahlweise ein Glas 0,15l von unseren  
Q EINS MÜLLER-THURGAU oder Q ZWEI SPÄTBURGUNDER  
und zum Abschluss einen Ramazzotti auf Eis und Zitrone.**

3-Gang-Menü  
49.90



# VORSPEISEN

## ANTIPASTI

gegrilltes, mariniertes Gemüse

Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons, Pimentos,  
Kalamata-Oliven, Artischockenherzen, Kapernäpfel und Aioli

<sup>2,3,5,E,11</sup>

15.90

mit Prosciutto Crudo, Gamba & Salsiccia <sup>2,3,4</sup> + 8.50

mit ca. 125g Mozzarella di Buffala und confierten Kirschtomaten + 8.90

## BRUSCHETTA

feines Tomaten-Concassée mit roten Zwiebeln und Basilikum  
auf geröstetem Ciabatta

<sup>E,11</sup>

9.90

## FORMAGGIO AL FORNO

im Ofen gebackener Hirtenkäse mit roten Zwiebeln,  
Kalamata- Oliven, Kräutern, kleinem Salat und geröstetem Ciabatta

<sup>8,6,D,E,11,L</sup>

11.90

## FROMAGE DE CHÈVRE CARAMÉLISÉ

karamellisierter Ziegenkäse an Salat von Wassermelone,  
Wildkräutersalat und Passionsfrucht

<sup>E,11</sup>

13.90

## MOZZARELLA DE BUFFLONNE

Büffelmozzarella mit geeister Tomate, Tomaten-Concassée, Limette,  
Basilikum, Kapern und altem Balsamico

<sup>8,D,E,11</sup>

11.90

## POISSON

gebratene Gambas, Pulpo, Jacobsmuschel und gebackene Calamaretti- Ringe,  
mit geröstetem Ciabatta und Aioli

<sup>E,11</sup>

12.90



## VORSPEISEN

### CARPACCIO

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Zitronen-Crème-fraîche,  
Zitronen Kaviar, Croûtons und Rucola

8,D,11  
16.90

### GAMBERETTO AGLIO E OLIO

Black Tiger Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Chili  
dazu geröstetes Ciabatta mit Aioli

8,2,3,15,D,E,11  
17.90

### GAMBAS AGLIO E OLIO

1 KG gebratene Gambas im Ganzen in Chilli- und Knoblauchsud, Wurzelgemüse,  
dazu geröstetes Ciabatta mit 3 Dips (Aioli, Pesto, Limette)

8,2,3,15,D,E,11  
49.90

## SALAT

### MESCLUN SALADE

zarte Pflücksalate mit Karottenhobel,  
Kirschtomaten, Salatgurken,  
gerösteten Kernen und Croûtons  
**wahlweise dazu Balsamico-, Tomate-Basilikum-  
oder Zitronen-Sahne-Dressing**

11,E,L  
11.50 | 14.00

### CAESAR SALAD

Romanasalat, gerösteter Speck, Grana Padano,  
Anchovis und Kapernäpfeln

2,3,4,8,A,D,E,L,11  
11.90 | 14.90

mit gebratener Black Tiger Garnele + 4.20  
mit gebratener Maispoularde + 8.90  
mit Falafel von Kichererbsen + 6.90



## SUPPE

### SOUPE À LA TOMATE

Suppe von Strauchtomaten,  
gezupfter Büffelmozzarella und Basilikum

<sup>8,D,E</sup>  
7.90

mit gebratene Black Tiger Garnele  
+ 4.20

### SOUPE MOUSSEUSE AU RIESLING D'ALSACE

Riesling-Schaumsuppe  
mit Räucherlachs-Bällchen und Petersilienöl

<sup>A,D,E,11</sup>  
11.90

## VEGI UND VEGAN

### PANZEROTTI

gefüllt mit Ziegenkäse, in Babyspinat, roten Zwiebeln und  
getrockneten Tomaten in Butter-Sud

<sup>8, A, D, E, 11</sup>  
20.90

### RISOTTO PRIMAVERA

cremiges Risotto mit gegrilltem grünem Spargel, mariniertem Babyspinat,  
pochiertem Landei und Trüffel

<sup>8, 15, D, E, 11</sup>  
23.90

### ASPERAGO **VEGAN**

gebackener Tempura-Spargel, Salat von der Kartoffel, Radieschen,  
und Frühlauch, in Dijonsenf-Vinaigrette dazu Kräuterdip

<sup>E,I,M</sup>  
21.90

### CHOU FLEUR RÔTI **VEGAN**

gebackener Miso-Blumenkohl, Süßkartoffelcreme,  
Kräutersalat, Granatapfel und Chimichurri

<sup>E,M,5</sup>  
25.90



# PIZZA

## PIZZA CLASSICO

Margherita 12.50, Salami 13.50, Tonno 14.50,  
Prosciutto e Funghi 14.50, Hawaii 15.50  
8,D,I1

## VERDURE

Tomaten-Oliven-Sugo, Antipastigemüse, Büffelmozzarella  
8,D,I1  
17.10

## DIAVOLA

Tomatensugo, Mozzarella, scharfe Calabrese Salami  
Peperoni, Oliven, rote Zwiebeln  
8,D,I1  
17.90

## CARPACCIO E TARTUFO

Trüffelschmand, Rindercarpaccio, Pecorino, Rucola, Sommertrüffel  
8,D,I1  
24.90

# PINSA

Ein mindestens 24 Stunden gereifter Teig, somit ist er leichter und lockerer.  
Er wird mit der Hand zerdrückt und vorgebacken.

## PINSA CRUDO

Feta-Schmandcreme, Serranoschinken, grüner Spargel,  
rote Zwiebeln und Rucola  
8,D,I1,G  
18.50

## PINSA GAMBA

Kräuter-Schmand, Black Tiger Chunks  
Kirschtomaten, Babyspinat, rote Zwiebeln und Chili  
8,D,I1,N,C  
19.50

## PINSA FROMAGE DE CHÈVRE

Schmand, Ziegenkäse, Birne, Walnuss,  
rote Zwiebeln und Feldsalat  
8,D,I1,N,C  
18.50



## BURGER

### TALEGGIO BURGER

200g BEEF oder CRISPY CHICKEN

im gerösteten Kräuter-Brioche-Brötchen mit Salat, Strauchtomate,  
Tatar von Gewürzgurke, geschmolzenen Zwiebeln und Taleggio

18.90

mit Steakhouse Frites + 5.90 / Sweet Fries & Limetten-Dip + 6.70

#### Upgrade Fries

mit Grana Padano & Trüffel +5.90

## PASTA

### PASTA CLASSICO

frische Spaghetti

in Tomaten-Buttersauce mit frischem Basilikum 13.90

**oder** cremiger Zitronensauce 13.90

**oder** mit Basilikumpesto 13.90

### TAGLIATELLE TARTUFO

frische Bandnudeln in Trüffelbuttersud geschwenkt

mit Sommertrüffel & Grana Padano-Crunch

8,A,D,E,11

23.90

### CARBONARA ORIGINALE **SALZIG**

frische Spaghetti in Pecorino-Eigelbsauce

mit gebratenem, salzintensivem Guanciale-Speck und grobem schwarzen Pfeffer

2,3,8,A,D,E,11

23.90

### TORTELLACCI

gefüllt mit grünem Spargel und Kräutern,

geschwenkt in Pesto Rosso und Rucola

8,D,E,11

19.90

### PASTA UPGRADES

mit gehobeltem Grana Padano + 1.90

mit gebratene Black Tiger Garnele + 4.20

mit rosa gebratenen Rindersteakstreifen + 8.50

auf Carpaccio vom Rind + 9.50 mit ca. 125g Mozzarella di Buffalo + 8.90



## HAUPTGERICHTE

### SELLE D'AGNEAU

gebratener Lammrücken unter Dijon-Senfkruste  
auf Lila Kartoffelpüree, grüner Spargel und Jus

8,15,A,D,E,11

34.90

### MAISPOULARDE

gebraten, mit Kräutern und Knoblauch unter der Haut,  
auf Kräuter Kohlrabi-Spaghetti,  
Kartoffelkrapfen und Jus

8,15,A,D,E,11

23.50

### SALTIMBOCCA

gebratenes Schweinefilet im Serrano-Schinkenmantel,  
cremigies Zitronenrisotto mit Rucola  
und Grana Padano Späne

2,8,15,D,E

22.90

### LA COTOLETTA VIENNESE

Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken  
an leichtem Kartoffelsalat mit Rucola und Radieschen,  
Grill-Zitrone, frittierten Kapern und Preiselbeeren

8,15,A,D,E,11,L

31.50

### JOUE DE BOEUF

12h Niedertemperatur gegartes Ochsenbäckchen in Burgundersauce  
mit willdem Brokkoli  
und Röstzwiebel-Kartoffelstampf

8,15,A,D,E,11

32.50

### FILETTO DE VITELLO

Sous Vide gegartes Kalbsfilet im Kräutermantel,  
gefüllte Ravioli mit Pfifferlingen,

Frühllauch und Jus

8,15,A,D,E,11

33.90



## HAUPTGERICHTE

### STEAK & FRITES

gebratenes 300g Entrecôte (fetthaltig) mit Pommes,  
kleinem Salat und Café de Paris Butter

8,C,N,E  
44.90

### SURF´N TURF

180g Rinderfilet und halber gebutterter Langustenschwanz  
mit Trüffelpüree und grünem Spargel

D,E,I1  
66.90

### » AUS DEM WASSER «

#### FILETTO DI SPIGOLA

gebratener Wolfsbarsch auf gegrillter Wassermelone,  
Venere Reis und Weißweinschaum

8,15,D,E,C,I1  
26.90

#### FILETTO DI SALMONE

gebratene Lachstranche auf Zitronen-Risotto,  
Babyspinatsalat und Weißweinschaum

8,15,C,D,E,I1  
26.90

#### BOUILLABASSE FACON RIVA

Sud á la Bouillabaisse mit Frühlingsgemüse,  
Edelfischstücken, Meeresfrüchten,  
geröstetem Ciabatta und Safran-Aioli

8,15,C,N,E,I1  
19.90

#### RISOTTO ALLA POLPA

gegrillter Pulpo auf Paprika-Bulgur,  
Petersilien-Minz-Salat und Aioli

8,15,D,E,I1  
29.50



## DESSERT

### TIRAMISU CLASSICO

luftige Mascarponecreme geschichtet  
mit Espresso und Amaretto getränkte Löffelbiskuit

8,9,A,D,11

9.90

### RHABARBER-ERDBEER-CRUMBLE

mit Pistazieneis

8,D,K1,11

11.50

### CIAO TOSKANA

Hausgemachtes Vanilleeis mit Olivenöl,  
süßer Panko Crunch, Flakesalz und Rosmarin

D,K1,I,A,8,15

8.90

### CRÉME BRÛLÉE AU CITRONELLE

Zitronengras-Crème Brûlée,  
mit Erdbeersorbet

A,D,I,8,15,K1

10.50

### SORBET AU CITRON

Zitronensorbet

3.90

mit Champagner aufgegossen + 11.90

### FROMAGE

Käse nach Tagesangebot  
mit Feigensenf, frischen Früchten und Ciabatta

D,11

11.00

### MINI-DESSERT

nach Tageslaune...

5.90



## Erläuterung zur Kennzeichnung der Zusatzstoffe und der 14 Hauptallergene

Erläuterung zur Kennzeichnung  
der Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. gewachst
12. mit Taurin
13. Enthält Phenylalaninquellen
14. mit Süßungsmittel
15. mit Alkohol

Erläuterung zur Kennzeichnung  
der 14 Hauptallergene

- A. mit Ei
- B. mit Fisch
- C. mit Krebstieren
- D. mit Milch
- E. mit Sellerie
- F. mit Sesam
- G. mit Schwefeldioxid und Sulphite
- H. mit Erdnüssen
- I. mit Glutenhaltiges Getreide  
I 1Weizen, I2 Dinkel, I 3Roggen I 4Hafer
- J. mit Lupine
- K. mit Schalenfrüchten  
K1Mandel, K2Haselnuß, K3Walnuß,  
K4Pistazien, K5 Cashew Kerne
- L. mit Senf
- M. mit Sojabohnen
- N. mit Weichtieren

und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse

Alle unsere Produkte können Spuren von WeizenGlutenen enthalten, da wir ein Mehl verarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können.

Unser Brot und die Dips enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe:

1, 3, 14 / a, d, i Weizen/Roggen, I