

Speisekarte

Mittwoch bis Samstag am Mittag

Dienstag bis Samstag am Abend

Neu: die Angaben in Klammern bezeichnen die in den Speisen enthaltenen, möglichen Allergene

Unser Aperitif – Empfehlungen:

„MANGOSPRITZ“ – mit feinem Mango Saft, Limette, Prosecco und Eis

6,90 € (3,4)

„Mela frizzante“- der Apfelprosecco aus Salurn!
Trocken, fruchtig frisch als Sommer Aperitif

6,50 €

1=Coffein-haltig / 2=Süßstoff / 3=Chinin-haltig / 4=Farbstoffe

Spezialitäten mit frischen Pfifferlingen

Handgeschnittener Tatar

vom Black Angus Beef / Pikante Dijon-Senfmayo / Wachtelei / Kapernbeere/ frische Pfifferlinge

18,50 € (5,6)

Risotto

frische Pfifferlinge / Basilikum / Risotto Carnaroli Piemont/
grüner Spargel/ Burrata aus Apulien / Balsamico 20 Jahre
Giusti (vegan ohne Burrata)

24,50 € (6,1)

Zarte Black Angus Rinderfiletstreifen

frische Pfifferlinge / Balsamico Soße /Kartoffelgratin / Knusper-
Gemüsechips

28,50 € (1,5)

1=Gluten 2=Nüsse 3=Schalen-Krustentiere 4=Fisch 5=Milchprodukte
6=Ei

Weinempfehlungen per Glas 0,2 l – 7,50 €

Tianna Negre El Columpio blanco *weiß Mallorca*

Chardonnay, Prensal Blanc, Sauvignon Blanc 2020;
Aromen von frischen weißen Früchten, wie Birne. Mit einem zarten blumigen Hintergrund. Frisch und klar, mit ausgewogener Intensität.
Eine leichte Säure umschmeichelt die Aromen.

Tianna Negre El Columpio Tinto rot Mallorca

Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot 2020;
Intensive Aromen von Pflaumen und Brombeeren, kombiniert mit Toffee, Schokolade und Gewürzen. Im Mund frisch, mit süßen Tanninen, die Erinnerung an reife Früchte und mediterrane Kräuter hinterlassen.

AIX- der Kult Rosé aus der Provence

Dieser Rosé Wein ist frisch und fruchtig, mit Aromen von Wassermelone, Erdbeere und zarten Blüten. Nichts weniger, als das beste Rosé der Provence zu kreieren, ist der Anspruch, den Maison Saint Aix mit dem Aix Rosé verfolgt. Klassische Cuvée aus Grenache, Syrah und Cinsault,

Glas 8,00 €
Flasche 30,00 €

Vorspeisen und Suppen

Für den kleinen Hunger vorab:

Südtiroler Bio-Bergbauernspeck aus Salurn-„macelleria magnani“ serviert mit Traubengelee
8,50 € (1)

Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen,
kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse in Balsamico
Vinaigrette
11,90 € (5,1)

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus
Modena und feinem Trüffelhonig
14,90 € (5,1)

„Sommer 2022“
Burrata aus Apulien/Ochsenherz Tomate /Parmaschinken Fior
di Maso / Galia Melone / Ligurische Oliven
15,90 € (5,1)

Carpaccio vom Sashimi- Thunfischfilet
mit Limette, Soja und Sesam mariniert dazu Avocado, Mango,
Wakame Salat, ein Kresse Mix und rosa Ingwer
15,90 € (1,4)

Antipasti – Vorspeisen – Teller
mit 9 verschiedenen Spezialitäten aus der italienischen
Vorspeisenküche – pro Person 15,90 € (1,4,5,3)
(auch zum Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)

Geeiste Gurkenkaltschale mit Gin,
Dill, Creme Fraiche und gebeiztem heimischen Bachsaibling
9,50 € (4,5)

Hauptgerichte

„Fichtelgebirge-REH“

Der geschmorte Braten aus der zarten Keule, in schwarzer Johannisbeeren- Soße, dazu 2 Bayreuther Klöße, Preiselbeeren, Blaukraut sowie Selleriestroh
23,50 € (1,5)

Unser Klassiker: „Wiener Schnitzel“

2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat
24,90 € (1,5,6)

„Maispoularde“

Die gebratene französische Maispoulardenbrust/ frische Pfifferlinge/ Tajarin Pasta/ Karotten - Orangen - Püree / schwarzer, fermentierter Knoblauch
26,50 € (1,5)

Unser Steak Special!

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca.220 g- gegrillt und in Tranchen geschnitten) serviert auf Rucola Salat, Kirschtomaten und Parmiggiano, dazu Rosmarinkartoffeln sowie Balsamico aus Modena
27,50 € (1,5)

„Prime Steak Surf & Turf„

Bestes gegrilltes Roastbeef vom Black Angus Beef ca. 250 g, flambiert mit Jack Daniels Whisky , Gratin Kartoffeln, BBQ-Scampis, Zwiebel Confit und grünen Bohnen
29,90 € (1,3,5)

„Filetsteak“

das edelste Teilstück vom Rind - sehr mager und zart - 220 g- serviert in Balsamico – Grappa Jus dazu getrüffelter Kartoffelstampf, italienischer schwarzer Sommer-Trüffel, sowie ein kleiner Rucola Salat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan
38,00 € (1,5,6)

Livorneser Fischtopf

mit besten Mittelmeerfisch, Scampi, Jakobsmuscheln und anderen Meeresfrüchten / der Fischeintopf aus der Toskana dazu Rosmarinkartoffeln

26,50 € (3,4)

Feines Zanderfilet

auf der Haut gebraten, serviert in Zitronengras Soße, dazu Süßkartoffel Gnocchi und Curry- Belugalinsen

24,90 € (4,5,1)

„Sashimi Thunfisch Filet“

kurz angebraten im Sesammantel / Süßkartoffel- Wasabistampf/ Papaya- Wakame -Salat / Teriyaki Soße

30,00 € (4,1,2)

Pasta

Gefüllte Trüffel Gnocchi

in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat, Ofen Tomaten und gehobeltem schwarzem Trüffel

19,90 € (vegetarisch) (5,1)

1=Gluten 2=Nüsse 3=Schalen-Krustentiere 4=Fisch 5=Milchprodukte 6=Ei

Dessert

„Schwarzwälder Kirsch im Glas“

Creme Chantilly – die Tahiti- Vanillecreme / Kirsch Gel / Valrhona Schoko Brownie/ Kirschen/ Schokoladenspäne

8,80 € (1,2,5)

„Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Orangenbitterlikör

6,90 €

-

„Schokovariation“

weiße und schwarze Valrhona Mousse au Chocolat / kleines Schoko Soufflé/ Beeren / Passionsfruchtsorbet

11,00 € (1,2,5)

Unser „Sorbet Teller“
mit frischen Sommerbeeren- und Sommerfrüchten
8,50 €

Sauerrahm-Holunderparfait
mit weißer Schokolade/ Aprikosengel/ Basilikumeiscreme und
Mango
8,80 € (5)

Unsere Sorbet Varianten –
bitte wählen Sie Ihre Sorten aus:

Mango- Kokosnuss
Passionsfrucht
Himbeere
Zitrone
Cassis
2,90 Euro pro Kugel /Sorte (4=Farbstoffe)

mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt 3,80 € extra

Eine große Kugel Zitronen Sorbet mit frischen Beeren und
Absolut Wodka (aus Schweden)
7,50 €

Vacche Rosse Parmigiano Reggiano D.O.P.
- der Parmesan von der roten Kuh aus der Emilia Romagna, 24
Monate gereift mit Feigensenf, Ligurischen Oliven
und hausgemachten Traubengelee
9,50 € (5,1,2)

1=Gluten 2=Nüsse 3=Schalen-Krustentiere 4=Fisch 5=Milchprodukte 6=Ei

Bitte haben Sie Verständnis, dass es zu kurzfristigen Änderungen auf
der Speisekarte kommen kann.

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber
Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.

Für Menü- bzw. Beilagen Änderungen erlauben wir uns 2,50 € zu
berechnen.