

alle Preise pro Person und in Euro

Zuppe

Knoblauchpestosuppe mit gefüllter Tomate

6.50

Klare Wachteleessenz

7.00

Pfifferlingcremesuppe

5.00

Krustentiersuppe mit Scampi

6.50

Klare Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum

5.50

Hummercremesuppe mit Scampiwindbeuteln

7.50

Pestocremesuppe mit gefüllter Tomate

5.50

Knoblauchsuppe mit Salbei

5.50

Tomatencremesuppe mit gegrillten Zucchini

4.50

Italienische Gemüsesuppe

4.50

Antipasti

Vorspeisenteller

10.50

Zweierlei Carpaccio von Thunfisch und Schwertfisch

12.50

Variation von Aubergine

8.50

Kalbrücken mit Tuhnfischsoße

12.00

Hummer im Bierteig auf HonigweinsöÙe mit Gemüsestreifen

14.50

Blattsalate mit gebratener Entenbrust und Pfifferlingen

11.50

Carpaccio vom Rind mit Trüffel und Ruccolasalat

12.50

Ruccolasalat mit Oktopus und Zitronenvinigret

9.50

Wachtelbrust auf gefüllter Artischocke

12.50

Blattsalate mit gebratener Putenbrust und Pfifferlingen

8.50

Lauwarmes Gemüsetürmchen

9.20

Duett von gratinirten Jakobsmuscheln und marinierter Wolfsbarsch

13.00

Blattsalate mit gebratenen Jakobsmuscheln und gebeitzter Dorade

13.50

Calamari gefüllt mit Spinat in einer süßen RotweinsöÙe

11.50

Gefüllte Hähnchenbrust auf gegrillter Aubergine

8.50

Carpaccio vom Schwertfisch mit Tomatenpesto

10.50

Blattsalate mit gebratener Scampi und Wolfbarschfilet
11.50

Blattsalate mit gebratener Scampini und Pfifferlingen
10.50

Gemischter Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse
9.50

Thunfischcarpaccio mit Himberdijondressing
10.50

Gemischte Blattsalate mit Hasenrückenmedaillons in Mandelkruste
10.50

Büffelmozzarella mit Tomate Basilikum
8.50

Gemischte Blattsalate mit Jacopsmuschel und Scampi in Blätterteig
13.50

Brioche mit Tomate, Basilikum, Parmaschinken und Büffelmozzarella
8.50

Gemischter Blattsalat mit gegrilltem Kürbis und Parma Schinken
10.00

Canapes

Gebeitzter Lachs mit Meerrettichschmand
stk. 2,20

Büsumer Krabben mit Apfel
stk. 2,50

Poularde mit Mango
stk. 2,20

Hummer mit Spargel
stk. 4,50

Frischkäse mit Radieschen
stk. 2,00

Grönländer Crevetten mit Curry
stk. 2,50

Lachstartar mit Dill
stk. 2,20

Entenbrust mit Feigen
stk. 2,30

Primi Piatti

Schafkäseravioli mit Tomate und Basilikum
10.00

Maccheroni mit Italienischem Würstchen und Ruccola
9.20

Bandnudeln mit Teppichmuscheln, orgi.Scampi und Zucchini
12.50

Ravioli mit Peccorino Selleri, Kapern und Oliven
10.00

Breite Bandnudeln mit schwarzem Trüffel in Buttersoße
14.50

Canneloni gefüllt mit Seeteufel in Safransoße
11.50

Kerzennudeln mit Drachenkopfragout
13.50

Ravioli mit Peccorino in Pestosoße
10.00

Spaghetti mit Artischocken, Kapern und Oliven
8.90

Ravioli mit Schaffkäsefüllung Kalbszunge und Pinienkernen in Tomatensoße

11.50

Maccheroni mit Gorgonzola, Pute und Spinat
9.50

Kerzennudeln mit Calamari, Kartoffeln, Erbsen und Bohnen in Weißwein
11.00

Omas Nudel mit Kaninchen
10.50

Gemüselasagne nach Bäuerin Art
9.50

Cannelloni gefüllt mit Zander auf Tomatenpestosoße
12.50

Lasagne mit Lachs Spinat und Pfifferlingen
10.50

Ravioli gefüllt mit Kürbis in Tomatensoße
10.50

Tagiolini mit Lachs in Pestosoße
9.50

Concili gefüllt mit Hummer und Ricotta aus dem Ofen gebacken
13.50

Ravioli mit roter Beete gebratener Pute in Sahnesoße
10.50

Orecchiette mit Tomate und Mozzarella
9.20

Tagiolini mit Pestosoße, Ruckcola und Parmesan
9.20

Italienischer Reis mit Meeresfrüchten
10.50

Nudeln mit weißen Bohnen und Muscheln
9.20

Ravioli mit Schaffkäsefühlung mit Pute in Tomatenbasilikumsoße
10.00

Tagiolini mit Meeresfrüchten
10.50

Ravioli mit Ricotta in Butter und Salbei
10.00

Stracci mit Auberginen in Tomate Mozzarella
8.90

Fisch

Fischpfanne ein 1/2 Hummer Vongole, Fischfilet, Callamari in Tomatensoße
26.50

Drachenkopffilet in kräftiger Tomatensoße und schwarzen Oliven
20.50

Wolfbarsch mit Kartoffelschuppen auf gegrillten Auberginen
19.50

Seeteufel auf Tomatenpesto
19.80

Seeteufel und Scampis auf Safransoße mit Kartoffeltraube und Spinat
20.50

Zander in Proseccosahne
15.50

Steinbutt in Folie gebacken
21.50

Steinbutt in Weißwein mit Kräutern
21.50

Papageifisch in kräftiger Tomatensoße und schwarzen Oliven
20.50

Seeteufel in Weißweinsahne mit gerösteten Zwiebeln
19.80

Lachs,Zander und Barsch in Proseccocreame mit rotem Kavier
18.50

Wolfsbarschfilet mit Kartoffelschuppen in Safransoße
21.00

Thunfisch und Schwertfisch mit frischen Tomaten, Kappern und Pfefferminze
20.50

Zander und Zackenbarsch in Proseccocreame mit rotem Kavier
18.50

Seeteufel und Scampi mit Tomatengemüse
21.50

Zander und Zackenbarsch in Krustentiersoße mit Scampi
18.50

Thunfischtaschen gefüllt mit Spinat in Sizilianischer Soße
18.50

Seeteufelmedaillons mit weißen Trüffel
38.50

Wolfsbarsch in Tomatensud mit Gemüse auf gerösteten Brot
20.50

Seeteufel und Kaisergranat in Safransud auf Kus Kus mit Fenchelgemüse
21.50

Rinderfilet im Parmaschinkenmantel auf Ruccola mit Kartoffeln
19.50

Perlhuhn auf Rotweinsauce mit Rosenkohl und Kartoffelspalten
16.50

Fleisch

Kaninchen mit Karottensauce neuen Kartoffeln und Spinat
14.50

Lammfilet in Rotweindijonsensoße
20.00

Lammcarree mit Kräuterkruste Auberginenmusakka und Zucchini
19.50

Lammfilet mit Kirschtomatensoße und Kräutern
19.00

Rinderfilet Rossini mit Gänseleber und Trüffel auf Pifferlingirisotto
21.50

Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße
19.50

Rinderröllchen mit Pinnenkernen, Rosinen in Tomatensoße
16.50

Rinderfilet in Gorgozolasoße
19.50

Stubenkücken aus dem Ofen auf polenta
15.50

Gefüllte Wachtel mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten in Kirschtomatensoße
16.50

Kalbsrücken in Pilzmantel und grünen Bohnen
19.50

Kalbsrücken in Pifferlingskruste mit Trüffel auf Balsamicosoße
21.00

Duett vom Lamm auf Balsamicosoße mit Rotweincharlotten
20.50

Kaninchen in Weißweinsauce
16.50

Entenbrust rosa gebraten auf Tymianweinrotsoße
19.50

Kaninchen mit Speck, Zwiebeln in Tomatensoße
16.50

Rinderfilet mit Pfifferlingen und grünem Pfeffer
19.50

Kalbfleisch mit Parmaschinken in Weißwein und Salbei
16.50

Rinderfilet in pikanter Tomatensoße mit Kappern und Oliven
19.50

Kalbfleisch in Gorgonzolasoße
15.50

Stubenkücken aus dem Ofen mit duft von frischen Kräutern
16.50

Hirschcarree aus dem Ofen mit Balsamico-Soße
22.50

Putenbrust in Butter und Salbeisoße
15.50

Gefüllte Wachteln mit Estragonsoße
16.50

Rumsteak mit Pfifferlingen
17.50

Rinderfilet mit Mozzarella überbacken in Weißweinsauce
19.50

Zweierlei vom Lamm mit Rosmarinsoße
19.50

Dessert

Halbgefrorenes Eis auf sizilianische Art
7.20

Crème brûlée
7.00

Krokantkuchen mit Kaffee
7.50

Italienischer Obstsalat
7.20

Mascaponezitrone-Mousse
6.50

Zitronensorbet mit Prosecco
7.00

Flammerie
7.00

Tiramisu mit Blaubeeren
6.50

Käseteller
10.50

Panna Cotta Vanille mit Honigweinsauce
7.00

Apfeltiramisu
7.00

Caffemousse
6.00

Aubergine gefüllt mit Ricotta und Schokolade (neapolitanische Spezialität)
6.00

Tiramisu klassisch
5.50

Crepes gefüllt mit Ricotta
6.00

Italienisches, französisches oder deutsches Buffet
Komplettangebote auf Anfrage