

## Carne (Fleischgerichte)

---

	Schweine- / Kalbsrücken	
<b>Cotoletta alla viennese</b> Wiener Kalbsschnitzel oder Wiener Art mit Pommes frites <small>4 a/c/l</small>	12,90 €	/ 16,90 €
<b>Scaloppina al vino bianco o al limone</b> Schnitzel in Weißwein- oder Zitronen-Soße mit Pommes frites <small>4 a/f/g/i/j/l</small>	12,80 €	/ 16,80 €
<b>Saltimbocca alla romana</b> Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei an hausgemachten Spaghetti in Weißwein-Sahne-Soße <small>a/c/f/g/i/j/l</small>	14,60 €	/ 18,60 €
<b>Piccata alla milanese</b> Schnitzel in der Parmesan-Eihülle an hausgemachten Spaghetti in Tomaten-Soße <small>a/c/g/l</small>	14,60 €	/ 18,60 €
<b>Im Vakuum gegart in der Kräuterkruste *</b> an seiner Soße mit Balsamico-Schaum und Pommes frites <small>4 a/g/l</small>	16,90 €	/ 20,90 €
<b>Steak caprese *</b> mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Tomaten-Soße und hausgemachter Pasta <small>a/g/l</small>	17,90 €	/ 21,90 €

## Carne di manzo (Rindfleischgerichte)

---

<b>Tagliata di manzo</b> Rumpsteak mit Olivenöl, Zitrone und Rosmarin mariniert auf Rucola mit Parmesan an Süßkartoffel-Pommes <small>4/a/g/l</small>	20,70 €
<b>Bistecca di manzo *</b> Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter auf Kalbs-Jus an Pommes frites <small>4/a/g/i/j/l</small>	20,90 €
<b>Filetto di manzo *</b> Argentinisches Rinderfilet mit Kräuterkruste auf Rosmarin-Jus an Pommes frites <small>4/a/g/i/j/l</small>	23,90 €
<b>Filetto di manzo al gorgonzola *</b> Argentinisches Rinderfilet in Gorgonzola-Cognac-Soße mit hausgemachten Tagliatelle <small>a/g/l</small>	24,90 €

## Pesce (Fischgerichte)

---

<b>Gebrautes Lachsfilet</b> an Balsamico-Schaum und hausgemachten Gemüsenudeln mit Thymian <small>a/d/g/l</small>	19,80 €
<b>Gebrautes Zanderfilet</b> an Riesling-Soße mit Blattspinat und Nussbutter-Kartoffeln <small>a/d/g/l</small>	20,90 €
<b>Calamari fritti</b> panierte Tintenfischringe mit Aioli und Zitrone dazu Pommes frites <small>4 a/c/d/g/l/n</small>	14,90 €

## Sous vide (Vakuum gegart)

---

\* Dieses Fleischgericht wurde im Vakuum bei Niedertemperatur im Bereich von 50-56 °C gegart, um das Austreten von Vitaminen, Geschmacksstoffen und Aromen zu verhindern.  
Nach dem Garen in Sous Vide wird das Fleisch kurz scharf angebraten und mit einer Kruste veredelt.