

DRINK DES HAUSES

House Special

Blutorangen-Gin verfeinert mit
Mandarine & Grapefruit, abgerundet
mit prickelndem Tonic-Water

10

Virgin Mandarine (alkoholfrei)

Mandarinenessenz und zarte
Grapefruit Noten abgerundet mit
prickelndem Tonic-Water

8,5

GESCHMACKS-ÖFFNER

Tagessuppe

Bruschetta



zwei Scheiben
täglich wechselnde
Bruschetta-Variation

8

Pastella



knackiges Gemüse umhüllt von einem
knusprigem Teigmantel, dazu
Basilikum-Limetten-Mayo als Dip

16

V-Tonnato

hauchdünn geschnittene,
rosa gebratene Kalbsrückenscheiben
unter

Thunfisch-Mayonnaise,
Sardellen & Kapern

17

Capra



gratinierte Ziegenkäse-Scheiben
auf einem Bett aus
Rucola & Apfel-Chutney,
veredelt mit einer Cranberry-Chili-Soße
& geröstete Walnüsse

16

Carpaccio



hauchdünn geschnittene
Rinderfiletscheiben beträufelt mit
feinem Olivenöl & Zitrone, gekrönt mit
Rucola & gehobeltem Parmesan

18

Gamberoni

gebratene Rotgarnelen
in einer aromatischen Soße aus
Kirschtomaten, Weißwein,
Knoblauch, Chili & Petersilie

19

Bei Fragen bezüglich Allergene und Inhaltsstoffe wenden Sie sich an unser Service-Team.

Regional



Vegetarisch



Produkte von unserer Manufaktur



Famiglia Carciola

GENUSS-SALATE

Insalata

bunter Salatteller mit knackigem Kraut, frischen Karotten,
saftigem Mais & Balsamico-Dressing

12

Zusätzlich...

...mit karamellisiertem

Ziegenkäse 

17,5

...mit **Hofgeflügel** 

im Mandel-Knusper-Teig

19

Beilagensalat

6,5

PASTA VON HAND GEMACHT

Gorgonzola

kurze Nudeln in einer cremigen
Gorgonzolasoße,
dazu Kürbis & Walnuss-Crunch

19

Ceci

Spaghetti mit samtiger
Kichererbsencreme &
getrocknete Tomaten-Oliven-Crumble

17

Risotto

Pilzrisotto verfeinert mit leckerem
Weißwein & Parmesan

18

Ragù

Bandnudeln mit zart geschmortem
Rindfleisch, Gemüse & Tomatensoße

18

Salsiccia

kurze Nudeln mit pikantem
Schweinehack verfeinert mit
aromatischen Fenchelsamen in einer
cremigen Trüffel-Rahm-Soße

19

Piselli

Spaghetti geschwenkt in
Parmesan-Butter, serviert auf einem
Erbsencreme-Spiegel,
dazu gebratenen Rotgarnelen

26

GENUSSREISE DES CHEFS

„Lassen Sie sich von unserer Küche überraschen!
Fragen Sie nach unserem Degustationsmenü und
genießen Sie eine kulinarische Entdeckungsreise.“

VEGGIE

Polpette

knusprige Auberginenbällchen
gefüllt mit Mozzarella an Tomatensoße
& Basilikum-Kartoffel-Püree

22

FISCH

Fang des Tages

„Täglich frisch und immer neu – Lassen
Sie sich von unserem mündlich
empfohlenen Fisch des Tages
überraschen!“

BURGER

Padrino

Black Angus Rinderpatty
getoppt mit einem Spiegelei, Cheddar,
knusprigem Bacon, Rucola &
karamellisierten Zwiebeln,
verfeinert mit würziger Tabasco-Mayo,
dazu knusprige Pommes

28

DIPS

Ketchup - 0,5

Mayo - 0,5

Tabasco Mayo - 1

Trüffel Mayo - 2

HERZHAFTE FLEISCHKREATIONEN

Scaloppina

zarte Kalbsrückenscheiben gegart in
einer Pilz-Weißwein-Kräutersoße,
serviert an einem aromatischen
Zitronen-Thymian-Kartoffelpüree

38

Pollo

Hofgeflügel überbacken mit
würziger Tomatensoße und
geschmolzenem Mozzarella,
dazu geröstete
Rosmarinkartoffeln

25

Manzo

gegrilltes Black Angus Rinderfilet
in einer Marsala-Pfeffer-Soße,
ergänzt durch buntes Saisongemüse

46

SÜSSES FINALE

Tiramisu

wechselnde Variation

10

Cremino

luftig-cremiges Vanilleeis
wahlweise kombiniert mit...

...Schoko-Creme

...Salted-Caramel

...Kirsch-Kompott

9

Tortino

warmes Mandeltörtchen,
serviert mit einer
verführerischen
Tonkabohnensoße
& Apfelkompott

14