

Fischwochen / settimane pesce

Antipasti

Variation von gemischtem rohem Fisch
Crudo misto di mare

€ 26,00.-

Meeresfrühtesalat mit „Bottarga di Muggine“
Insalata di mare con bottarga di muggine

€ 26,00.-

Feine Jakobsmuscheln aus dem Ofen in Cognacsauce
Capesante gratinate al Cognac

€ 20,00.-

Im Wok angebratene Garnelen mit Kichererbsen-Hummus
und Passionsfrucht-Öl

€ 19,00.-

Gamberi scottati al wok con hummus di ceci
e olio al frutto della passione

Frittierter Tintenfisch mit Gorgonzola-Mousse-Füllung
Calamaro fritto, ripieno al mousse di gorgonzola

€ 19,00.-

Warme Vorspeisen / Primi

Fischsuppe mit Knoblauch-Croûtons
Zuppa di pesce con crostini all'aglio

€ 20,00.-

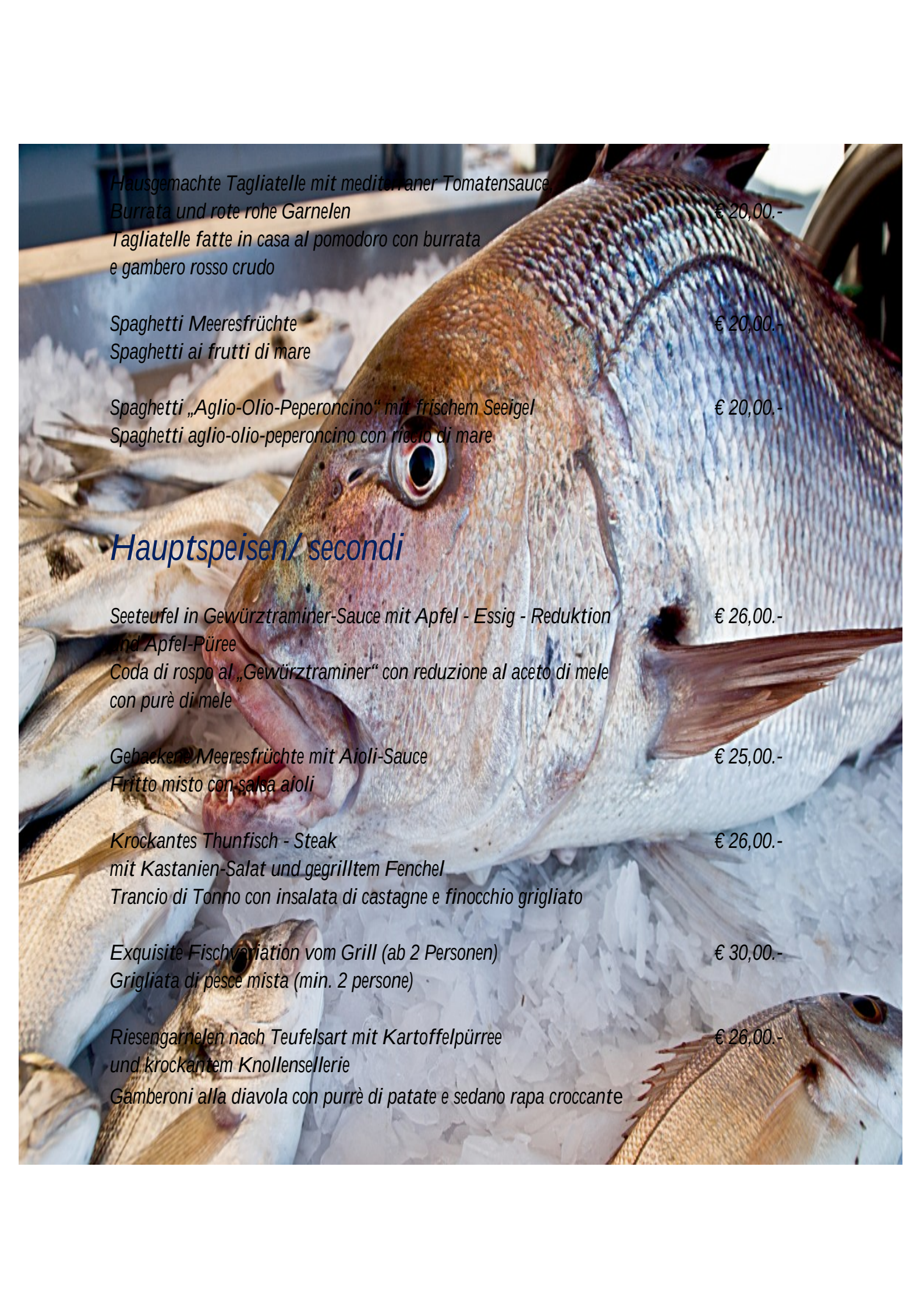
Luftiges Crêpes mit Topinambur und Almkäse
auf Jakobsmuschelragout

€ 18,00.-

Crêpes soffiato al topinambur e formaggio malga su ragout di capesante

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti alle vongole

€ 20,00.-

A large sea bream fish is the central focus, resting on a bed of crushed ice. Its scales are silvery with a hint of blue, and its eye is large and prominent. The background shows other fish and parts of a kitchen or market setting.

Hausgemachte Tagliatelle mit mediterraner Tomatensauce,

Burrata und rote rohe Garnelen

€ 20,00.-

*Tagliatelle fatte in casa al pomodoro con burrata
e gambero rosso crudo*

Spaghetti Meeresfrüchte

€ 20,00.-

Spaghetti ai frutti di mare

Spaghetti „Aglio-Olio-Peperoncino“ mit frischem Seeigel

€ 20,00.-

Spaghetti aglio-olio-peperoncino con riccio di mare

Hauptspeisen/ secondi

Seeteufel in Gewürztraminer-Sauce mit Apfel - Essig - Reduktion

€ 26,00.-

und Apfel-Püree

*Coda di rospo al „Gewürztraminer“ con riduzione al aceto di mele
con purè di mele*

Gebackene Meeresfrüchte mit Aioli-Sauce

€ 25,00.-

Fritto misto con salsa aioli

Krockantes Thunfisch - Steak

€ 26,00.-

mit Kastanien-Salat und gegrilltem Fenchel

Trancio di Tonno con insalata di castagne e finocchio grigliato

Exquisite Fischvariation vom Grill (ab 2 Personen)

€ 30,00.-

Grigliata di pesce mista (min. 2 persone)

Riesengarnelen nach Teufelsart mit Kartoffelpüree

€ 26,00.-

und krockantem Knollensellerie

Gamberoni alla diavola con purrè di patate e sedano rapa croccante