

Mittagskarte

Montag – Freitag von 12:00 - 16:00 Uhr (Lunch Menu | Monday - Friday 12:00 AM - 4:00 PM)

✓ Pimientos de Padrón Arrabbiata Zwiebeln Kalamata Oliven <i>Pimientos de Padrón Arrabbiata Onions Kalamata Olives</i>	7
🌱 Bruschetta Tomaten Balsamico Reduktion <i>Bruschetta Tomatoes Balsamic Reduction</i>	8
Büffelmozzarella Tomaten Marmelade Basilikum <i>Buffalo Mozzarella Tomato Jam Basil</i>	12
Wildkräutersalat Himbeer-Balsamico Dressing Obst <i>Wild Herb Salad Raspberry Balsamic Dressing Fruits</i>	10
Wahlweise mit:	
- Baby Calamari + 7 <i>Baby Calamari</i>	
- 2 Black Tiger Garnelen + 6 <i>Black Tiger Prawns</i>	
- Oktopus + 10 <i>Octopus</i>	
- Rinderfiletstreifen + 6 <i>Beef Fillet Stripes</i>	
Austern	
Gillardeau Tia Mara No. 2	7
Fines de Claire No. 2	6
Austern Mix 4 Stück	24
Ab 10 Stück pro Stück	5,5
Wird serviert mit Schalotten-Limetten-Vinaigrette <i>Served with Shallot Lime Vinaigrette</i>	
Pasta & Risotto	
✓ Fedelini all 'Arrabbiata Kalamata Oliven Frühlauch <i>Fedelini all 'Arrabbiata Kalamata Olives Spring Onions</i>	14
Wahlweise mit:	
- Rindfleischstreifen + 6 <i>- Beef Stripes</i>	
- 2 Black Tiger Garnelen + 6 <i>- 2 Black Tiger Prawns</i>	
- Baby Calamari + 7 <i>- Baby Calamari</i>	
Risotto Fisch Meeresfrüchte Erbsen <i>Risotto Fish Fillets Seafood Peas</i>	16
✓ Tagliatelle Frischer Trüffel Gehobelter Parmesan <i>Tagliatelle Fresh Truffle Parmesan</i>	18
Fleisch & Fisch	
Roastbeef (kurz gebraten) <i>Roast Beef (medium-rare)</i>	22
Loup De Mer Filet <i>Loup De Mer Fillet</i>	18
Lachsfilet <i>Salmon Fillet</i>	19
Thunfisch <i>Tuna</i>	20
Serviert mit Süßkartoffelpüree Marktgemüse Soja Reduktion <i>Served with Sweet Potato Puree Seasonal Vegetables Soya Reduction</i>	
Dessert	
✓ Vanille Crème Brûlée <i>Vanilla Crème Brûlée</i>	10
✓ Schoko Brownie Früchte <i>Chocolate Brownie Fruits</i>	10
Wasser (Karaffe)	
Stiftsquelle Still oder Sprudel	0,50 l 3,5