



V · I · L · L · A L · E · O · N · H · A · R · D · I

Wir empfehlen als Aperitif:

As an aperitif we suggest:

<i>Prosecco di Valdobbiadene Brut / Dal Din</i>	0,1l	€ 6,40
<i>Campari Orange / Soda</i>	0,2l	€ 7,40
<i>Alkoholfreier Hausaperitif</i>	0,1l	€ 6,50
<i>Bad Camberger Taunusquelle</i>	0,75l	€ 7,40

Unsere Weissweine:

... and as white wine:

2013^{er} Vernaccia di San Gimignano DOCG
G. Panizzi / Toskana 0,75l € 32,00 / 0,1l € 5,40

2012^{er} "Cataratto" IGP
Cantina Ferreri / Sizilien 0,75l € 34,00 / 0,1l € 5,70

2012^{er} Sauvignon Terlaner DOC
Alois Lageder / Südtirol 0,75l € 35,00 / 0,1l € 5,80

2011^{er} Greco di Tufo DOCG
Mastroberardino / Kampanien 0,75l € 36,00

2011^{er} "Regaleali" IGT Le Rose
Tasca d'Almerita / Sizilien 0,75l € 32,00 / 0,1l € 5,40

Unsere Rotweine:

... and as red wine:

2010^{er} "Vertunno" DOCG Chianti Colli Senesi Riserva
G. Panizzi / Toskana 0,75l € 33,00 / 0,1l € 5,50

2011^{er} "Ausario" DOC Barbera d'Alba
Fratelli Molino / Piemont 0,75l € 38,00

2012^{er} Nero d'Avola IGP
Cantina Ferrari / Sizilien 0,75l € 34,00 / 0,1l € 5,70

2010^{er} Rocca Rubia DOC Carignano del Sulcis
Cantina Sociale di Santadi / Sardinien 0,75l € 41,30

Zum Abschluss:

... finally:

Espresso € 2,70 / Cappuccino € 3,20 / Tasse Kaffee € 2,70



V · I · L · L · A L · E · O · N · H · A · R · D · I

Mousse und Röllchen von hausgebeiztem Lachs und Frischkäse, an Mesclunsalat
Mousse and rolls of marinated salmon and soft cheese with mesclun salad
€ 13,50

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce
Vitello Tonnato with sauce of tuna fish and capers
€ 14,80

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat
Lukewarm sea food salad
€ 17,50

Risotto „Carnaroli“ mantecato al Parmigiano Reggiano, glasierte Zwiebeln
Risotto "Carnaroli" mantecato al Parmigiano Reggiano, glazed onions
€ 13,20

Tortelli mit Kürbis gefüllt, in Butter, Parmigiano & Aceto Balsamico Tradizionale
Handmade Tortelli stuffed with pumpkin, in butter, parmigiano & aceto balsamico tradizionale
€ 13,30

Handgemachte Raviolini mit Garnelen gefüllt in Krustentierbouillon
Handmade Raviolini stuffed with prawns in a crustacean stock
€ 17,00

Doradenfilet in Petersilienbutter gebraten, Zucchini trifolate & Gnocchi
Fillet of gilthead sea bream sautéed in parsley butter, courgettes cubes & Gnocchi
€ 29,70

Gefüllte Perlhuhnbrust „Supreme“ mit Trüffeljus, Peperonata & Rösti
Stuffed breast of guinea fowl with truffles jus, peperonata & rösti
€ 28,00

Rinderfilet „Rossini“ mit Entenpaté in Madeira jus & glasiertem Gemüse
Beef's filet "Rossini" with paté of duck, Madeira jus & glazed vegetables
€ 36,00

Schokoküchlein mit Crème Pralinee gefüllt, Giandua Eis
Cake of chocolate stuffed with crème praline, giandua ice cream
€ 12,00

Semifreddo von weißer Schokomousse & Himbeerparfait
Semifreddo of white chocolate mousse & parfait of raspberries
€ 12,00