

Starters / Vorspeise

- | | | |
|---|---|------------------------------|
| 1. Muskat-Kürbis-Suppe mit Ziegenfrischkäse
(Muskatpumpkin soup with goat cream cheese) | | € 6,90 |
| 2. Antipastivariation mit Fisch, Fleisch und Gemüse
(Antipastivariation with fish, meat and vegetable) | | € 9,80 |
| 3. Austern „ Fine de Claire „
(Oysters „ Fine Claire) | 5 Stk.
10 Stk. | € 14,90
€ 27,50 |
| 4. Baby-Leaf-Salat mit sizilianischen Dattel-Tomaten
(Baby salad leaves with sizilian tomatoes or with Scrimps or roasted Sashimi) | mit Scampi
mit kurz gebratenen Thunfisch | € 6,50
€ 12,90
€ 13,90 |
| 5. Entenleber-Schnitzel mit glasierten feigen, Aprikosen und schwarzen Pfeffer
(Duck liver cutlets with figs and apricots, black pepper) | | € 13,50 |

Pasta dishes / Pasta

- | | | |
|--|--|---------|
| 6. Schwarze Tortolloni gefüllt mit Lachs in Kürbis-Ingwerschaum
(Black tortolloni filled with salmon, in a frothy pumpkin-ginger sauce) | | € 11,50 |
| 7. Spaghetti mit kurz gebratenen Sashimi Thunfisch und Paprika-Zucchini
Gemüse in Olivenöl und Meerrettich
(Spaghetti with briefly roasted Sashimi tuna fish and pepper-courgette
vegetables in Olive oil and horseraddish) | | € 13,50 |

Pasta dishes / Pasta

8. Taglioni mit frischen Trüffel € 18,90
(Taglioni with fresh Truffels)
9. Pappardelle mit Scampi, Jakobsmuscheln, Frühlingszwiebeln und Chili € 21,50
in Tomatensauce
(Pappardelle with scrimps, scallops, spring onions and Chili in tomato sauce)
10. Penne mit geschnetzeltem Rinderfilet und grünen Spargel in Gorgonzolasauce € 13,90
(Penne with strips of beef fillet and green asparagus in gorgonzola sauce)

Meat dishes / Fleisch

11. Entenbrust auf Pancetta-Kartoffelpüree mit Feigen in Rotwein-Cassissauce € 18,90
(Duck breast on bacon-mashed potatoes with figs in a Port-wine Cassis sauce)
12. Lammcarree auf Blattspinat in Rosmarin-Knoblauchsauce, Rosmarinkartoffeln € 23,90
(Rack of Lamb on a bed of spinach in a rosemary-garlic sauce with rosemary Potatoes)
13. Kalb-Involtini, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei auf Kartoffelpüree an € 21,50
Portwein-Pfeffersauce
(Veal rolled with parma ham and sage on a bed of mashed potatoes on
Port-wine- ppepsauce)
14. Rinderfilet mit gebratenen Austernpilzen an Gorgonzolasauce
- | | | | | |
|--------------------------------------|------|---------|------|---------|
| Argentinisches Rinderfilet | 200g | € 25,50 | 300g | € 32,50 |
| Irishes „ Donald Russel“-Rinderfilet | 200g | € 32,50 | 300g | € 42,50 |
- Fillet of beef with roasted wild mushrooms in Gorgonzolasauce)

Fish dishes / Fisch

15. Kurz gebratener Sashimi Thunfisch auf Baby-Mangold mit Knoblauch, Chili und Ingwer € 23,50
(Briefly roasted tuna fish on baby Mangold with garlic, chilli and ginger)
16. Bouillabaisse „Casa di Roma“ (mit gebratenem Nordsee-Steinbutt, Jakobsmuscheln, Jumbo Scampi, Nordseekrabben) € 28,50
(Bouillabaisse „Casa di Roma“ (with roasted north sea turbot, scallops, jumbo shrimps and nort sea shrimps)
17. Gebratenes Steinbeisserfilet auf Kartoffelpüree mit grünen Spargelspitzen an Trüffelschaum € 19,50
(Roasted fillet of Wolf fish on a bed of mashed potatoes, with green asparagus tips on a frothy truffel sauce)
18. Ganze Dorade vom Grill (ca. 500-600g) mit frischen Kräutern in Kräuteröl € 21,50
(Grilled whole sea bream (approx 500-600g) with fresh herbs in a herb oil)
19. Riesen-Garnelen mit Knoblauch und Kräutern € 24,50
(King prawns with garlic and herbs)

