

Terrasse
bis 22:00 Uhr
geöffnet

Vorspeisen & Salate

Tagessuppe	€ 7,00
Vitello Tonnato Classico	€ 14,00
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmessanspeltten	€ 16,00
Büffelmozzarella auf Tomaten-Avocadosalat	€ 14,00
Insalata Frutti di Mare	€ 18,00
Gemischter Salat mit Burrata oder Ziegenkäse oder Rutenstrafen	€ 7,00 € 17,00 € 16,00
Parmigiana Auberginenaufwurf	€ 13,00
Polpo Arrosto auf Burrata Crème mit Fenchelgemüse	€ 18,00
Australisches Roastbeef auf Kichererbsen Mousse und Parmesan Chips	€ 18,00
Scamorza Käse auf gegrillten Apfel und Preiselbeeren Vinaigrette	€ 14,00
Blumenkohl Flan auf Lauwarmen Bräute mit geräuchertem Lachs auf Kaffee-Butter	€ 16,50
Antipasto Misto ab 2 Personen	p. P. € 18,00
Alle Vorspeisen bieten wir auch als größere Portion für einen Aufpreis von 4 € an	

Pasta

Spaghetti Puttanesca	€ 12,00
Lasagne Classica	€ 13,00
Hausgemachte Rigatoni Bolognese	€ 11,00
Penne Arrabiata	€ 10,00
Hausgemachte Tagliolini al Nero di Seppia alla Carbonara mit geräucherter Forelle	€ 18,00
Hausgemachte Tagliatelle - Saisonal - mit Trüffel und in Parmesan geschwenkt	€ 23,00 kl. Portion € 17,00
Lachslasagne mit Spinat und Safrancreme	€ 14,00
Hausgemachte Tagliolini mit Zitruspesto und Kaisergarnat	€ 18,50
Spaghetti mit Straciatella Crème mit getrocknete Tomaten und Pistazien	€ 15,50
Plin Ravioli alla Piemontese in Trüffel - Kalbjus	€ 19,50
Risotto mit Hokaido Kürbis und Parmesan auf Kürbiskerne	€ 18,00

Natürlich servieren wir Ihnen auch weitere Pasta-Klassiker wie Spaghetti Pomodoro, Aglio Olio oder Carbonara – wenden Sie sich bitte an unser Team

Fleisch

Tagliata vom amerikanischen Rind mit Rucola und Parmesan	€ 29,50
Argentinisches Rinderfilet in Salzkruste mit Barolojus	200gr. € 38,00 300gr. € 44,00
Ossobuco Tajine mit Rosinen und Kichererbsen	€ 26,50

Fisch

Dorade an Kräutern gegrillt	€ 28,00
Fisch Zagazento mit Edelfisch	p. P. € 36,00

Weitere Empfehlungen stellen wir Ihnen auf unserer aktuellen Tageskarte vor.

CRON

A M H A F E N

Dessert

Käsevariationen	€ 12,00
Tiramisu	€ 9,50
Warmes Schokotörtchen auf Vanillecreme	€ 10,00
Walnuss Mousse mit Kaffee und Walnuss Krokant	€ 8,50
Kardamom Crème Catalana	€ 8,50
Sorbet des Tages	€ 7,00

Für Zwei

Käseauswahl mit zwei Gläsern Rotwein mit zwei Gläsern Dessertwein	€ 21,50 € 25,50
---	--------------------

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Getränke

Gerolsteiner naturell oder leicht	0,25l/ 0,75l	€ 3,50/ € 8,00
Coca Cola/light, Fanta, Sprite	0,2l/0,4l	€ 3,50/ € 5,00
Apfelsaft/Orangensaft	0,2l/ 0,4l	€ 3,50/ € 5,00
Maracujasaft/ Schorle	0,2l/0,4l	€ 3,50/ € 5,00
Cranberry-Minz-Schorle	0,2l/0,4l	€ 3,50/ € 5,00
Hausgemachte Limettenschorle	0,2l/0,4l	€ 4,00/ € 5,50
frisch gepresster Orangensaft	0,2l/0,4l	€ 5,00/ € 7,50

Apfelwein	0,25l/ 0,5l	€ 3,50/ € 5,00
Peroni	0,33l	€ 3,80
Licher Pils vom Fass	0,25l/ 0,4l	€ 3,90/ € 4,90
Früh Kölsch	0,3l	€ 3,00
Benediktiner Weizen	0,5l	€ 4,80
Aperol Spritz/ Hugo/ Lillet Vivre Rosé		€ 9,50
Prosecco	0,1l/ 0,75l	€ 7,50/ € 42
Crémant	0,1l/ 0,75l	€ 8,00/ € 48
Berlucchi 61 Franciacorta brut/rosé	0,1l/ 0,75l	€ 9,50/ € 62
Moët & Chandon	0,1l/ 0,75l	€ 13,50/ € 92

Kaffee

Espresso/Doppio	€ 2,20/ € 3,90
Espresso Macchiato/Doppio Macchiato	€ 2,40/ € 4,20
Cappuccino	€ 3,40
Latte Macchiato /Milchkaffee	€ 3,90/ € 3,90

Hausweine

Lugana/ Pinot Grigio/ Chardonnay	0,1l/ 0,2l	€ 5,50/ € 8,50
Merlot/ Primitivo	0,1l/ 0,2l	€ 5,50/ € 8,50
Nero d'Avola	0,1l/ 0,2l	€ 5,50/ € 8,50
Rosé	0,1l/ 0,2l	€ 5,50/ € 8,50
Riesling/ Grauburgunder	0,1l/ 0,2l	€ 5,50/ € 9,00

Wir freuen uns, Ihnen auch unsere Weinkarte präsentieren zu dürfen

★ Degustationsmenü - 13 Speisen ★

ab 2 Personen
Eine köstliche Auswahl an
6 Antipasti/3 Pasta-Zwischengänge/Fisch & Fleisch/2 Desserts

46,00 € pro Person

immer Sonntagabends und Mittwochabends
außerhalb von Messezeiten - bestellbar bis 20.30 Uhr