

SPECIALS DES KÜCHENCHEFS

SURF & TURF

*Saftiges Dry Aged Rumpsteak ohne Fettrand
mit 3 Riesengarnelen*

41,00 €

SCHWÄBISCHES SURF & TURF

*Unser Meisterschnitt des Rumpsteaks ohne
Fettrand auf Bratensoble mit traditioneller
„EISSELE“ Maultasche serviert*

39,00 €

THEATER BEEF BOWL

*Entrecote Dry Aged gegrillt, in Streifen geschnitten
und in warmem Olivenöl getunkt.*

Für 2 Personen ca. 600gr.

60,00 €

VORSPEISEN

OLIVEN & PARMIGIANO (vegetarisch) 8,50 €

PROSCIUTO & PARMIGIANO 10,50 €

CAPRESE di BURRATA (vegetarisch) 13,00 €

CARPACCIO BEEF 16,00 €
Rinderfilet mit Parmesan & Rucola

OCTOPUS CARPACCIO Limetten Pesto 16,00 €

VITELLO TONNATO 15,00 €
dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße

SALATE

GROSSER GEMISCHTER SALAT mit:

- | | |
|------------------|---------|
| - CHAMPIGNONS | 16,50 € |
| - PUTENSTREIFEN | 18,00 € |
| - RINDERSTREIFEN | 21,00 € |
| - GARNELEN | 22,00 € |

DRESSING AUSWAHL ZUM SALAT:

- BALSAMICO
- FRENCH (Joghurt-würzig)
- ITALIAN (Essig Öl-Kräuter)

KLEINER gemischter BELEGENSALAT 6,00 €

FLEISCH VOM GRILL

Dry Aged **LADY RUMPSTEAK** - 200gr.

25,00 €

Dry Aged **MISTER RUMPSTEAK** - 300gr.

34,00 €

Dry Aged **ENTRECOTE** - 300gr.

34,00 €

ENTRECOTE Dry Aged - 500gr.

Tranchiert auf gegrilltem Gemüse serviert mit

Parmigiana bestreut

50,00 €

RINDER FILET - 250gr.

*Dry Aged Filet auf Bratensolbe serviert mit
gebratenen Kartoffeln*

41,00 €

TOMAHAWK STEAK

*Aus dem hinteren Teil der Hochrippe vom Rind
überzeugt mit intensivem Geschmack*

12,50 € pro 100gr

Beilage nach Wahl - 5,50 €

- Wilde Kartoffel*
- Ofenkartoffel mit Sour Cream*
- Gegrilltes Gemüse*

- Extra Brot 2,00 €*
- Verschiedene Dips
(pro Portion) 2,50 €*

FISCH

DORADENFILET mit gegrilltem Gemüse 24,00 €

CALAMARI GEGRILLT auf Bruschetta 24,00 €

LACHS STEAK mit Rosmarinkartoffeln 26,50 €

THUNFISCH STEAK 31,00 €
mit Kichererbsen-Kartoffelpüree

PASTA

TAGLIOLINI MANZO E TARTUFO

*Rinderfiletspitzen in Tartufo Parmigiana Soße
mit Kirschtomaten und Chilifäden*

24,00 €

GNOCCHI ALLA RUCOLA

*Frische Gnocchi aromatisiert mit virgin Olivenöl,
Parmigiano und Rucola (vegetarisch)*

20,00 €

PULPO SICILIANA

*Gegrillter Oktopus mit Sepia Bandnudeln
in traditioneller Sardellen-Kapern Soße*

24,00 €

MARE MONTI

*Frische Meeresfrüchte mit Linguine, Gamberi
& Langusten in Tomatensauce*

24,00 €

DESSERT

Soufflé al Cioccolato
Dunkles Schokoladensoufflé
9,50 €



Soufflé al Pistacchio
Dunkles Schokoladensoufflé
mit Pistazienkern
9,50 €



Semifreddo Torroncino
Nugat-Parfait
8,50 €



*Bitte fragen Sie auch nach unseren
tagesaktuellen Desserts.*