

TAGESKARTE

APERITIF:

Hugo's, Rosato Mio, Mezzodi Spritz, Aperol Spritz	7,50
Gin Tonic (Amalfy Gin mit Orange, Pompelmo und Zitrone)	10,90
Gin Emporia (Gin von Wasser aus dem kalabresischen Tyrrhenischen Meer)	10,90

ANTIPASTI:

Spargel alla Bismark gratiniert mit Ei, Büffelmozzarella und Trüffel	20,90
Caprino Ziegenkäse vom Grill mit Erdbeer-Spargelsalat	15,50
Scampi-Tartar vom wilden Spargel mit Papayasalat in einer Reiswolke	23,50
Roastbeef mit Spargel, Salatbouquet, Parmesan und Sauce Hollandaise	18,90
Carpaccio vom Lachs mit Spargel und Cocktailtomaten	17,90
Polipo vom Grill mit Avocado	21,90
Thunfisch-Tartar auf Mediterrane Art	23,50
Spargelsuppe mit Lachsstreifen und Minzöl	12,50
Austern de Gillardeau pro Stück	3,50

HAUSGEMACHTE PASTA:

Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und Lachs in Safran-Spargel-Creme	21,90
Pappardelle mit Wildschweinragout und Cocktailtomaten-Confit	18,90
Linguine mit Edelvenusmuscheln	18,50
Tortello gefüllt mit Steinpilzen und Salsiccia in Spargel-Buttersauce mit Trüffel	22,50

HAUPTSPEISEN:

Seewolffilet (Wildfang) vom Grill auf Spargelsalat mit Trüffel	29,90
Schwertfischsteak mit Cocktailtomaten, Oregano und Olivensauce	24,90
Flammierte Scampi mit Erdbeeren, Spargel und Wodka	29,90
Steinbutt Medaillons mit Kapern in Zitronencreme	29,50
Thunfischsteak vom Grill mit Sesamkruste auf Rotweinsauce	31,50
Gefüllte Kaninchen Medaillons auf Spargelragout	25,90
Kalbsleber in Salbeibutter	24,50
Gefüllte Enten Medaillons mit Kastanien in Orangensauce	26,90
Irishes Lamkotelette gebraten mit Chili, Kräuter und Knoblauch	31,90

DOLCE:

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	9,50
Bounty Crème brûlée	9,50
Zimt-Parfait	9,50
Zitronen-Ingwer-Creme Caramell	8,50
Biancomangiare mit Nutella und Kokos (Pudding)	9,50



BUON APPETITO!