

## ***Unsere Apéritif-Empfehlungen:***

\*\*\*\*\*

***Glas Prosecco € 5,00 \*\*\* Glas Winzersekt €7,00  
Ferrari Perlé € 9,00 \*\*\* Hugo € 6,50  
Apérol<sup>1)</sup> Sprizz € 6,50 \*\*\* Ramazotti Rosato<sup>1)</sup> € 6,50  
Martini Tonic<sup>2)3)</sup> (rot oder weiß) € 6,00  
Crodino<sup>1)</sup> (alkoholfrei) € 4,50***

\*\*\*\*\*

## ***Endlich Frühling :)***

***Bunter Frühlingssalat mit Wildkräutern, frischen  
Spargelspitzen, Radieschen und Räucherlachs an  
erfrischender Vinaigrette***

\* \* \* \* \*

***Gegrilltes Filet vom Seewolf auf Limonen-beurre-  
blanc mit buntem Frühlings-Gemüse und Spinat-  
Ravioli***

\* \* \* \* \*

***Panna cotta mit frischen Erdbeeren und Bourbon  
Vanilleeis***

***€ 47,00***

\*\*\*\*\*

*1)mit Farbstoff 2) chininhaltig 3) mit Zitronensäure*

## **Suppen**

<i>Badische Festtagssuppe mit klarer Rinderbouillon</i>	€ 6,00
<i>Strauchtomatensüppchen mit Rahm verfeinert</i>	€ 6,50*
<i>Steinpilztrüffelschaumsüppchen mit frischem Trüffel</i>	€ 7,50*
<i>Spargelrahmsüppchen</i>	€ 7,50*

## **Vorspeisen/Salate**

<i>3 Austern und 1 Glas Schampus</i>	€ 15,50
<i>Der Vorspeisen Klassiker: „Vitello tonnato“ Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und kleinem Salatbouquet</i>	€ 13,50
<i>Büffel Mozzarella mit Strauch Tomaten und Rucola</i>	€ 13,50*
<i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan, fein mariniert (zusätzlich mit frischem Trüffel € 4,00)</i>	€ 17,50
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	€ 6,00*
<i>Bunter Frühlingssalat mit Wildkräutern, Räucherlachs, frischen Spargelspitzen u. Radieschen an erfrischender Vinaigrette</i>	€ 16,50
<i>Großer bunter Salat mit gegrillten Edelfischfilets</i>	€ 18,50

\*Vegetarische Gerichte

## ***Pasta – Gerichte***

<i>Pennette „alla Bolgnese“ mit gehobeltem Parmesan</i>	€ 10,00
<i>Pennette „Vegetaria“ mit frischem Gemüse</i>	€ 14,50*
<i>Spaghetti „mare“ mit frischen Meeresfrüchten</i>	€ 17,50
<i>Tagliatelle mit Lachsstücken u. Spargelspitzen</i>	€ 16,50
<i>Tagliatelle mit feinstem Kalbsragoût in Trüffelrahm mit frisch gehobeltem Piemont-Trüffel u. Parmesan</i>	€ 18,50
<i>Ricotta Ravioli mit Salbeibutter u. Parmesan</i>	€ 14,50*
<i>Ravioli „al Limone“ mit gegrillten Gambas</i>	€ 18,50
<i>Ricotta Ravioli mit frisch gehobeltem Piemont-Trüffel</i>	€ 18,50*

*\*Vegetarische Gerichte*

## **Hauptgerichte**

<i>Bäckle vom Iberico Schwein in Rioja Sauce mit leicht pikantem Chorizo-Kartoffelpurée</i>	€ 19,50
<i>„Italienisches Cordon bleu“ gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella auf Tomaten-Sahnespiegel und Salbei Nudeln</i>	€ 24,50
<i>„Lady Steak“ Kalbsteak mit Steinpilzrahm, feinen Trüffeltagliatelle und buntem Gemüse</i>	€ 26,50
<i>„Pariser Pfeffersteak“ vom Angus Rind mit pommes frites</i>	€ 28,50
<i>„Tagliata Fiorentina“ tranchiertes Rumpsteak vom Angus Rind an Balsamico-Rotweinjus mit mariniertem Rucola, Rosmarin-Kartoffeln u. Parmesansplitter</i>	€ 29,50
<i>Pochiertes Lachsfilet an fruchtiger Limonensauce und rotem Pfeffer, buntes Gemüse und feine Nudeln</i>	€ 26,50

## **Desserts**

<i>„Bacino“ Vanilleeis, Espresso und Sahne</i>	€ 5,50
<i>Fruchtige Sorbetvariation</i>	€ 7,50
<i>„Tirami su“</i>	€ 7,00
<i>„Panna cotta“ mit frischen Erdbeeren u. Bourbon Vanilleeis</i>	€ 7,50
<i>Amaretti Parfait mit Salzkaramel und Nusscrumble</i>	€ 7,50