



Valentinstagsmenü Valentinstagsmenü

THUNFISCH-TATAR AUF GURKEN-CARPACCIO

○○○○○

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
MIT GRÜNEM SPARGEL UND HUMMER

○○○○○

SCAMPI AUS WILDFANG MIT
BABY SAN MARZANO-TOMATEN & WILDREIS
ODER

PERLHUHNBRUST IM SPECKMANTEL
IN MARSALA-SAUCE UND KARTOFFELPÜREE

○○○○○

SEMIFREDDO AUS 3 VERSCHIEDENEN GESCHMACKRICHTUNGEN:
DUNKLE SCHOKOLADE, WEIßE SCHOKOLADE SOWIE ERDBEER

59,00 € pro Person

Glas Prosecco & Gruß aus der Küche inklusive

Aschermittwoch

Antipasti - Vorspeisen

Lauwarmer Hummer-Salat mit Kartoffeln und Keniabohnen	19,50
Thunfisch-Tatar auf Gurken-Carpaccio	16,50
6 Austern Fin de Claire mit Pumpenickel	19,90
Drei gratinierte Jakobsmuscheln	16,50
Avocado-Salat auf Baby-Spinat mit Krevetten, Cocktail-Tomaten und Frühlingszwiebel	14,90
Gebratener Oktopus mit gegrillten Artischocken mit Knoblauch und Rosmarin	14,90
Grüne Spargel Salat mit gegrillter Calamaretti	15,00
Hummercremesuppe mit Creme Fraiche und Zucchini-Würfeln	8,50

Pasta - Nudelgerichte

Tagliatelle mit grünem Spargel und Hummer	19,00
Risotto mit Meeresfrüchten	16,50
Linguine mit Venusmuscheln	14,50
Hausgemachte Tortelli gefüllt mit Kartoffeln, Dorsch & schwarzem Trüffel	16,00

Pesce Fresco - Frische Fische (mit Gemüse und Salzkartoffeln)

Gemischte gegrillte Fischplatte	28,00
Zuppa di Pesce alla Calabrese - Grätenlose Fischsuppe	24,00
Baby-Seeteufel "alla Provenzale" mit Knoblauch & feinen Kräutern in Butter gebraten	28,00
Steinbutt oder Seeszunge vom Grill	29,50
Dorade vom Grill	23,00
Wolfsbarsch "orbetello" all Acquapazza	23,00
Rosa gebratenes Thunfischsteak mit Shiitake Pilze und Sojasprossen	28,00
Goldbrasse oder Wolfsbarsch "orbetello" in Salzkruste 1kg Plus "für 2 Personen"	59,00

Dessert - Nachspeisen

Hausgemachte Schoko-Batida-Parfait	08,00
Hausgemachtes Profiterols gefüllt mit Vanille	08,00
Hausgemachte Granita aus Wassermelone mit Sambuca-Schaum	08,00