

Snacks

Bruschetta <small>A,O</small>	
geröstetes Weißbrot mit Tomaten-Kräutersalat	4,00€
Crostini Italiani <small>A,H</small>	
geröstetes Weißbrot mit Oliven- und Tomaten-Pesto	4,00€
Crostini <small>A,H</small>	
geröstetes Weißbrot mit Avocadocreme & Paprika-Auberginenmarmelade	4,00€
Crostini Teller vegan	
Korb geröstetes Weißbrot, Avocadocreme, Olivenpesto, Paprika-Auberginencreme, getrocknete Tomatenpesto, Bruschetta-Tomatensalat _{A,,H} ,	11,00€
Käseteller mit Südtiroler Bergkäse, Mila Dolomitenkäse, Büffelmozzarella, Povlorone picante und Pecorino D' Abruzzo picante, Obst, Nüsse und Oliven _{G,A}	14,00€
Käseteller klein	9,00€
Antipasti italiano mit Parmaschinken, Rosmarinschinken & Salami Spianata, Oliven und Nüssen _{O,H}	11,00€
Rührei Natur von drei Eiern, dazu Butter und Brot _{C,A}	6,00€
Portion Oliven	4,00€
Nussmischung	4,00€

Vorspeisen & Salat

Beilagensalat _{NM} Blattsalate der Saison	4,00€
Gemischter Salat _{NM} Cherrytomaten, Gurken, Karotten mit Balsamicodressing	7,00€
Gemischter Salat mit Gemüse & Büffelmozzarella in Balsamicodressing, mit gebratenen Gemüse, Büffelmozzarella, Nüsse und Guacamole _{MEGH}	12,00€
Gemischter Salat mit US Rinderhüfte in Balsamicodressing, gegrilltes 160g US Rindersteak, Büffelmozzarella, frisches Obst, Nüsse, Parmesan und Balsamicoglace _{GMEH}	21,00€
Rindercarpaccio _G auf Salat mit Champignons & Parmesan _G	11,00€
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum, Balsamicoessig und Olivenöl _G	11,00€
Vitello tonnato _{M.D.C.} rosa pochiertes Kalbfleisch mit Thunfischmajonaise	11,00€

Pasta

Spaghetti Aglio Olio ^A Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und frischem Chili	7,00€
Penne Arrabiata ^A Penne in Tomatensauce, mit frischem Chili	8,00€
Spaghetti Carbonara „Original“ ^{ACG} Spaghetti mit Pancetta, Eigelb und Parmesan	9,00€
hausgemachte Cannelloni , mit Ricotta und Spinat gefüllt mit Tomate und Mozzarella gratiniert ^{GA}	11,00€
Penne „al Fredo“ mit Hähnchen, Champignons und Erbsen, in Tomaten-Rosmarinrahm ^{AG}	11,00€
Tagliatelle mit Lachs , Cherrytomaten und Zucchini in Zitronensauce ^{AGD}	13,00€
Tagliatelle mit Rehragout und Wirsingkohl ^{LA}	14,00€
Tagliatelle Trüffel mit schwarzen Trüffeln und Parmesan ^{AG}	15,00€
Penne di Manzo Sizilianische Art mit Steifen von der US Rinderhüfte, Kapern und Oliven in Tomatensauce ^A	16,00€

Suppen & Hauptgerichte

Berliner Linsensuppe vegan oder mit Knacker _{H,L}	6,00€
Schmorkohl Weisskohl mit Hackfleisch vom Kalb geschmort, in Rotweinsauce mit Salzkartoffeln	11,00€
Gemüsetopf mit gebratenen Gemüse, Kräutern, Kartoffeln, Tomaten, Champignons und Amaranth-Popkorn vegan	13,00€
Schnitzel „Wiener Art“ in Waldpilzrahm, dazu gebratene Drillinge Kartoffeln und Salat _{CA}	16,00€
Lachssteak gebraten in Pommery-Senfsauce, Drillinge Kartoffeln und Salatbeilage _{G,D}	17,00€
Rehgulasch vom Brandenburger Reh in Wacholdersauce, dazu hausgemachter Rotkohl, Preiselbeeren und Serviettenknödel _{L G}	18,00€
1/2 Brandenburger Landente geschmort _G in Honig-Pfeffersauce, dazu Rotkohl und Serviettenknödel	20,00€
US Rinderhüftsteak gebraten mit Meerrettich-Senfkruste in Rotweinsauce, dazu gebratene Drillinge Kartoffeln und Salat _{G,M,C}	27,00€

Dessert& Kuchen

hausgemachter Karottenkuchen mit Sahne & Pistazien <small>HF</small> gluten- & lactosefrei	4,00€
hausgemachter Schokoladenkuchen vegan mit Mandeln und Sauerkirschmarmelade <small>HF</small>	4,00€
Tirami Su <small>GA</small> hausgemacht, ohne Eier hergestellt	6,00€

Speisen für Kinder

Penne in Tomatensauce, Butter oder Olivenöl _A	5,00€
Schnitzel Wiener Art, mit Penne in Tomatensauce <small>C,A</small>	7,50€