

Salat (Salads)

| | |
|--|---------|
| Gemischter Salat Mixed salad | 6,00 € |
| Grüner Salat Green salad | 5,50 € |
| Tomatensalat Tomatoe salad | 6,00 € |
| Gurkensalat Cucumber salad | 6,00 € |
| Chefsalat ^{3, 6, 7, 11, 12, 16 c, d, g} Tomatoes, olives, pepperoni, ham, mozzarella, egg, tuna, and artichokes | 12,50 € |

Vorspeisen (Starters)

| | |
|--|---------|
| Carpaccio mit Parmesan ^g carpaccio with parmigiano | 12,00 € |
| Caprese ^g Mozzarella, tomatoes, and basil | 11,50 € |
| Schnecken alle provencale ^o Snails with garlic | 10,50 € |
| Minestrone ^g Vegetable soup | 6,50 € |
| Crema di Pomodoro ^{g, g} Tomato soup | 7,00 € |
| Eierflaumsuppe ^{g, c} Bouillon with egg | 6,50 € |
| Tortellini in brodo ^{1, 8, 15, a, g,} Bouillon with tortellini | 6,50 € |

Pasta (Noodles)

| | |
|---|---------|
| Spaghetti Napoli ^a With tomato sauce | 9,50 € |
| Spaghetti Bolognese ^a With bolognese sauce | 10,50 € |
| Spaghetti Carbonara ^{1, 14, c, a} With bacon, eggs, cream | 11,00 € |
| Spaghetti Amatriciana ^{1, 14, a} With bacon, onions, tomatoes | 11,00 € |
| Tagliatelle Ciociara ^{6, 7, 16, a, c} With peas, ham, mushrooms, tomatoes, and cream | 11,50 € |
| Tortellini alla panna ^{1, 15, a, c, g} With cream sauce | 11,00 € |
| Tortellini Casa ^{1, 6, 7, 15, 16 a, c, g} With peas, ham, mushrooms, tomatoes, and cream | 11,50 € |
| Lasagne al forno ^{a, c, g} Baked lasagne | 11,00 € |
| Risotto al Funghi ^g Mushroom risotto | 11,00 € |
| Rigatoni alla Siciliana ^{a,} with egg plants, tomatoes | 11,00 € |
| Rigatoni al Forno ^{1, 3, 6, 7, 15, 16, a, g} With peas, ham, mushrooms, tomatoe- cream sauce, cheese scalloped | 11,00 € |

Pizza

| | |
|--|---------|
| Margherita ^{a, g} With tomatoes and cheese | 9,50 € |
| Napoletana ^{a, g} With sardines | 10,00 € |
| Salami ^{1, 3, 7, a, g} with salami | 10,50 € |
| Prosciutto ^{6, 7, 16, a, g} With ham | 10,50 € |
| Funghi ^{a, g} With mushrooms | 10,50 € |
| Diavola ^{6, 7, 16 a, g} With pepperoni, spicy salami, onions | 12,50 € |
| Frutti di Mare ^{a, o, g, d} With seafood | 13,50 € |
| Tonno e cipolla ^{a, d, g} With tuna and onions | 13,50 € |
| Capricciosa ^{1, 3, 7, 11, 12 a, d, g} With olives, sardines ^{2,9} , salami ^{3,8,5} , pepperoni, mushrooms | 12,00 € |
| Quattro Stagioni ^{3, 6, 7, 11, 12, 16, a} With peppers, olives, mushrooms, ham | 12,00 € |
| Regina ^{6, 7, 16 a, g} With ham and mushrooms | 12,00 € |
| Casa ^{1, 3, 6, 7, 10, 11, 12, 16 a, d, g} With everything ☺ | 13,00 € |
| Calzone ^{6, 7, 10, 11, 16 a, g} With peppers, ham, and mushrooms | 12,00 € |
| Pizza-Pane oder Bruschetta ^a Pizza bread or bruschetta with tomatoes | 6,50 € |

Fleischgerichte (Meat Dishes)

| | |
|---|---------|
| Scaloppina al Limone ^{g, a} Escalope of veal in lemon sauce | 19,50 € |
| Scaloppina al Funghi ^{g, a} Escalope of veal with mushrooms | 19,50 € |
| Saltimbocca alla Romana ^{g, a} Escalope of veal with parma ham and sage | 20,50 € |
| Cotoletta alla Milanese ^{c, g,} Breaded veal vienna style | 19,50 € |
| Cotoletta Bolognese ^{6, 7, 16, c, g} Breaded veal with ham and cheese | 20,50 € |
| Filetsteak v. Grill (Block House) Grilled filet steak | 34,50 € |
| Entrecote v. Grill (Block House) Grilled Beefsteak | 28,50 € |
| Paillard (Kalbsschnitzel) v. Grill Grilled escalope of veal | 19,50 € |
| Junglammkoteletts vom Grill mit Aglio und Rosmarin Grilled lamb chops with garlic and rosemar | 34,50 € |

Käse (Cheese)

| | |
|---|---------|
| Käseplatte Mixed cheese plate with bread & butter | 12,00 € |
| Gorgonzola oder Parmesan ^b Gorgonzola or parmigano cheese | 7,50 € |

Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder eine Lebensmittelintoleranz haben, informieren Sie bitte das Service Personal, damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann. Im Gastraum befindet sich ein Aushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe für die von uns verwendeten Lebensmittel.

Wochenkarte - The week 's special

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Pizza der Woche:Carlo mit Rucola,Parmaschinken u.Parmesan | | 12,90 € |
| pizza of the week -with rocket,parma ham and parmiggia | | |
| Tagesmenü: 3 Gänge (siehe Tafel) | | 44,00 € |
| Dinner for two (siehe Tafel) all included pro Pers | 54,00 € | 108,00 € |
| Vorspeisen | | |
| Beginning course | small | normal |
| Fischsuppe mit Safran | | 9,50 € |
| fish soup with saffron | | |
| Kürbiscremesuppe mit Kürbiskerneöl | | 7,50 € |
| Pumpkin cream soup | | |
| Fr.Mucheln mit Weißwein oder Tomatensoße | 14,90 € | 17,90 € |
| Mussels with Withe wine or tomatoes sauce | | |
| Mozzarella Burrata mit Parmaschinken und Tomaten | 13,50 € | 15,50 € |
| burrata mozzarella with parma ham and tomatoes | | |
| Vitello Tonnato | 12,50 € | 14,50 € |
| cold veal with tuna fish sauce | | |
| Baby-Spinatsalat mit Ziegenkäse und Honig vom Grill | 11,50 € | 13,50 € |
| grilled goat cheese on baby spinach salad and honey | | |
| Rucolasalat mit Austernpilze vom Grill | 12,50 € | 14,50 € |
| Rocket salad with grilled oister mushrooms | | |
| Mediterrane Vorspeisen | 12,50 € | 14,50 € |
| Antipasti from the buffet | | |
| Saisonsalat mit Baby Calamari vom Grill | 13,90 € | 15,90 € |
| season salad with grilled baby squid | | |
| Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße(Lachs u.Tunfisch) | 12,90 € | 14,90 € |
| tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce | | |
| Calamari oder Gamberini in Weisswein-Knoblauch-Sosse | 14,90 € | 16,90 € |
| Baby squid or shrimps with white-wine-garlic sauce | | |
| Pasta | | |
| Gnocchi Aurora mit Tomaten,Sahne und Mozzarella | | 11,90 € |
| Potatoes dumplings with tomatoes,cream and mozzarella | | |
| Penne Chef mit Kalbfilet-Karotten-Broccoli und Austernpilze | | 12,90 € |
| penne with veal,carrots,broccoli and oister mushrooms | | |
| Duetto Pasta mit Penne arrabiata und Tagliatelle Pesto | | 13,50 € |
| with penne with spicy tomatoe and tagliatelle with basil sauce | | |
| Fagottini gefüllt mit Käse und Birne in Gorgonzolasosse und Nüsse | | 13,90 € |
| fagottini filled with pear and cheese in gorgonzola sauce | | |
| Kürbistortelli mit Salbei und Butter | | 12,50 € |
| tortelli filled with pumpkin,with sage and butter sauce | | |
| Spaghetti alle vongole veraci | | 16,50 € |
| spaghetti with clams | | |
| Spaghetti Scampi in Wein-Hummersosse | | 17,50 € |
| spaghetti wih crawfish and lobster cream sauce | | |
| Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr.Tomaten u.Aglia) scharf) | | 12,90 € |
| with olives, tomatoes and garlic spicy | | |
| Risotto oder Spaghetti "MARE" | | 15,50 € |
| risotto or spaghetti with sea food | | |
| Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und fr.Gemüse) | | |
| Meat (with potatoes and vegetables) | | |
| Rinderfilet Straccetti vom Grill mit Rucola und Balsamico | | 22,90 € |
| beef filet straccetti with rocket and balsamico | | |
| Entrecote vom Grill auf Barolosoße | | 23,90 € |
| grilled sirloin beefsteak on barolo sauce | | |
| Junglammkotlets vom Grill auf Tomatenbett | | 29,50 € |
| grilled lamb chop on tomateos bed | | |
| Piccata mit Tagliatelle Basilikum (mit Ei paniertes Kalbfilet) | | 24,90 € |
| piccata veal with basil-tagliatelle | | |
| Scaloppina Fiorentina mit Spinat u.Gorgonzola Überb.(Kalbfilet) | | 23,90 € |
| veal 's scallops with baged with spinach and gorgonzolasauce | | |
| Rinderfilet v.Grill mit Austernpilze a la creme | | 31,90 € |
| grilled beef filet with oister mushrooms cream sauce | | |
| Liebe Gäste, wenn Sie irgendwelche Allergien oder Lebensmittelintoleranzn haben | | |
| informieren Sie das Servicepersonal,damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann.Im Gastraum | | |
| befindet sich eine Haushang mit der Kennzeichnung der Zusatzstoffe der labensmittel. | | |
| Seite 1 - Bitte blättern | | |

Wochenkarte - The week 's special

Fischgerichte (mit Reis und Salat) oder mit fr.Gemüse)

Fish (with rice and salad)

| | |
|--|---------|
| Scampi vom Grill grilled prawns | 28,90 € |
| Rombo alla Griglia (Babysteinbutt) grilled turbot | 28,90 € |
| Sogliola - Seezunge vom Grill grilled Sole | 27,50 € |
| Baby-Calamari vom Grill grilled baby squid | 23,90 € |
| Branzino vom Grill (Wolfsbarsch) grilled Bass | 26,90 € |
| Dorade vom Grill (Goldbrasse) grilled daurade | 25,90 € |
| Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Dorade) grilled different kinds of fish and shrimps | 27,90 € |
| Lachsfilet poschiert in Weinsosse auf Spinat salmon filet with withe wine saouce on spinach | 27,90 € |
| Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole) different kind of fish with saffron wine sauce | 28,90 € |

Dessert

| | |
|--|---------|
| Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme strawberryes with mascarpone cheese cream | 8,90 € |
| Walnuss-Eis mit warmen Feigen walnut ice-cream with hot fig | 7,50 € |
| Dolce Casa (eine Auswahl von Desserts) Dolce Casa (mixed desserts of house) | 10,50 € |
| Tris Dolce (Profiterol-Schokotorte-Tiramisú) profiterols-chocolatecake-tiramisu | 7,50 € |
| Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten italian cream with fruits and raspberries | 7,50 € |
| Tartufo al cioccolato mit Früchten chokolate parfait with fruits | 7,50 € |
| Schoko-Soufflé (warm) mit Früchten chokolate cake (warm) with fruits | 7,50 € |
| Tiramisú mascarpone cheese cake | 7,50 € |
| Cassatta Siciliana mit kandierten Früchten ice-cream slice with candied fruits | 7,50 € |
| Heiße Himbeeren mit Vanilleeis hot raspberries with ice-cream vanilla | 7,50 € |
| Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka lemon sherbet with wodka and kiwi | 8,50 € |
| Hausgemachtes Amarettoparfait mit Früchten homemade amarettoparfait with fruits | 8,50 € |
| Mousse au chocolat mit Früchten vanilla and choccolate mousse with fruits | 7,90 € |

0,25 l Flasche

| | | |
|---|---------|---------|
| Weißwein: Grillo Stemmari Sicily | 8,50 € | 25,50 € |
| Weißwein: Souvignon Blanc 921 | 8,50 € | 25,50 € |
| Weißwein: Chardonnay 921 | 8,50 € | 25,50 € |
| Weißwein: Arnaise Piemont | 11,00 € | 33,00 € |
| Weißwein: Gavi di Gavi Piemont | 11,00 € | 33,00 € |
| Weißwein: Lugana Bulgarini Lago di Garda | 11,00 € | 33,00 € |
| Rotwein: Negro Amaro Apulien | 8,50 € | 25,50 € |
| Rotwein: Nero di Troia Apulien | 9,50 € | 28,50 € |
| Rotwein: Primitivo Apulien | 8,50 € | 25,50 € |
| Rotwein: Brunello di Montalcino Spezial | 22,00 € | 66,00 € |
| Rotwein: Rosso Bruno Bulgarini lago di Garda | 11,00 € | 33,00 € |