



Karlfreitag

Empfehlung des Hauses

Aperitivi

Hugo Rose	6,80
Glass Champagner Brut Extra Dry	8,80

Antipasti

Salmone marinato al prosecco e pepe rosa	11,90
Frischen Lachs-Würfel in feinen Prosecco Marinade und Rosa Pfeffer	
Trancio di polpo, servito su purea di cavolfiori alla vaniglia.	12,90
Oktopus Filet vom Grill, serviert in hausgemachte Blumenkohl-Creme in Vanillen Aroma	
Calamaretti ripieni, serviti su velluta di carote e porro croccante	9,80
Baby Calamari gefüllt mit Gambas und Mascarpone, serviert in Hausgemachte Karotten-Creme und Krokant Lauch	

Specialità di Pasta

Risotto Ferron mantecato con Branzino e lime	14,90
Risotto mit Seewolf-Ragout und Lime in feinen Italienischer Art	
Crespelle con salmone e asparagi, servite su crema di parmigiano e majorana	13,90
Hausgemachte Crêpes gefüllt mit Lachs und Spargel, in feinen Parmesan-Creme-Sauce	

Specialità di Pesce

Branzino alla griglia (Seewolf vom Grill)	23,90
Orata alla griglia (Goldbrasse vom Grill)	23,90
Rombo alla griglia (Steinbut vom Grill)	23,90
Branzino al forno (Seewolf mit Frischen Gemüse aus backoffen serviert)	24,90
Orata al sale (Goldbrasse mit Meersalz Kruste)	24,90
Salmone al cartoccio (Lachsfilet mit Gemüse und Weißweincrème)	24,90
Filetto di branzino ai tre funghi (Seewolffilet in feinen waldpilz-Ragout)	22,90
Sogliola alla mugnaia (Seezunge mit Weißwein-Zitronen-Creme)	24,90

Jeden Fisch Spezialität wird mit Frischen Gemüse oder Kleine Beilage Salat Serviert

Dessert

Crema di mascarpone alle fragole	6,90
Hausgemachte Mascarponecrème und frischen Erdbeeren	
Semifreddo con Rhum-Lime e menta	5,90
Hausgemachte Semifreddo dessert mit Rhum-Lime und Menta	