

Vorspeisen

Rustikale Tomatensuppe (1,7)

Hausgemachte, rustikale Tomatensuppe, verfeinert mit Crème fraîche und knusprigen Croutons

8,90

Tapas Platte (7)

Frische Tomaten-Mozzarella mit Balsamico-Creme, Manchego Käse, Pimientos de Padron und Oliven - ein klassisches, mediterranes Geschmackserlebnis

32,90

Thunfischtartar (4,6,10,12)

Frischer Thunfisch mit Sesam, Lauchzwiebeln und Teriyakisauce, serviert auf Avocado, angerichtet auf einer feinen Mango-Sauce

20,90

Burrata (7,8)

Cremige Burrata mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und frischem Basilikum, verfeinert mit Balsamico-Creme und fein gemahlenden Pistazien

12,90

Gambas in Kräuter-Knoblauch-Sauce (2)

Gebratene Gambas mit Paprika, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Chili und Knoblauch, verfeinert mit aromatischen Kräutern

16,90

Rindercarpaccio (7,8)

Fein geschnittenes Angus-Rind, veredelt mit Pinienkernen, Rucola und Grana-Padano-Splittern

18,90

Sigara Börek (1,7,10)

Knusprige Teigrollchen gefüllt mit würzigem Weißkäse, serviert mit Joghurt-Dip und einem frischen Salatbouquet

9,90



Pasta

Linguini al Tartufo ^(1,7)

Linguini in einer hausgemachten Trüffelsauce, veredelt mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel

27,90

wahlweise mit Rinderfiletstreifen + 9,90

Spaghetti Hülya ^(1,8)

Spaghetti mit Frühlingszwiebeln, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten, Knoblauch, Chili und Rucola - aromatisch und voller Geschmack!
Auf Wunsch auch **vegan** erhältlich

18,90

wahlweise mit Gambas + 5,90
auch mit Rinderfiletstreifen + 9,90

Spaghetti Pesto ^(1,8)

Hausgemachtes Pesto mit Kirschtomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Pinienkernen, serviert mit Spaghetti

20,90

wahlweise mit Gambas + 5,90
auch mit Rinderfiletstreifen + 9,90

Spaghetti Lachs ^(1,4,7)

Spaghetti mit frischen Lachsstreifen in einer fein abgestimmten Tomaten-Sahnesauce, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Knoblauch

25,90

Weinempfehlung

Lugana DOC Scavi & Ray ⁽¹²⁾

Das funkelnde helle Goldgelb erinnert an wunderbare, italienische Sonnentage. Diese Atmosphäre wird von erfrischend, hellfruchtig-saftigen Noten von Zitrusfrüchten, knackigen Äpfeln und Nuancen von Aprikosen unterstützt. Der erfrischende Nachhall ist getragen von hellen Früchten und animiert zum nächsten Schluck.

0,2 L - 8,90
0,75 L - 32,00



Hauptsache

Rinderfilet Pavito-Style (1,7)

Zartes Rinderfilet, unter Honig-Balsamico-Zwiebeln serviert, begleitet von separatem Champignonsauce. Dazu Brokkoli, überbacken mit Hollandaise-Sauce

35,90

Gegrilltes Lammfilet (1)

Zart gegrilltes Lammfilet, in Butter, Knoblauch und frischen Kräutern verfeinert, serviert auf einer Auswahl frisch gebratener Gemüse

30,90

Filetstreifen à la Pavito (1,7)

Zarte Rinderfiletstreifen mit Sauregurken und Roter Bete, in einer cremigen Champignonsauce, serviert mit Reis

29,90

Thunfischsteak (4,6,7,8)

Mit Sesamkruste überzogenes Thunfischsteak, verfeinert mit Teriyakisauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln, einem frischen Salatbouquet und Wasabimayo

35,90

Lachssteak (1,4,7)

Perfekt gegrilltes Lachssteak, begleitet von überbackenem Brokkoli in einer feinen Hollandaise-Sauce und serviert mit Reis

30,90

Rotbarschfilet (4,10)

Zartes Rotbarschfilet mit aromatischem Kräuteröl, serviert mit Rosmarinkartoffeln und einem frischen Salatbouquet

24,90

Gefüllte Ofenkartoffel (7)

Ofenfrische Kartoffel, gefüllt mit Sauerrahm, zarten Hähnchenfiletstreifen, Champignons, Zwiebeln, Paprika und Kirschtomaten - herzhaft und lecker!

18,90

Salat Surf & Turf (2)

Frischer, gemischter, knackiger Salat, veredelt mit zarten, gegrillten Rinderfiletstreifen und Gambas

27,90

Caesar Salat (1,4,7,10)

Knackiger Römersalat, veredelt mit einem hausgemachten Caesar-Dressing, dazu zarte Hähnchenfiletstreifen, knusprige Croûtons und Grana-Padano-Splittern

20,90



Dessert

Panna Cotta ⁽⁷⁾

Cremiges Panna Cotta, verfeinert mit fruchtigem Beerenpüree – ein klassischer italienischer Genuss!

9,90

Supangle ^(1,3,7)

Türkischer Schokoladenpudding mit reichhaltiger, cremiger Konsistenz – ein Muss für Schokoladenliebhaber!

7,90

Sorbet Variation

Erfrischendes Zitronen-Basilikum-Sorbet und wechselnde Überraschungssorten – ein leichter und fruchtiger Genuss!

8,90

Classic Tiramisu ^(1,3,7)

Hausgemachtes Tiramisu nach original italienischer Art – cremig, luftig und unwiderstehlich!

10,90



Allergene Liste:

- 1 Glutenhaltig
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Alle Preise in Euro

Öffnungszeiten

Mittwoch & Donnerstag

12 - 15 & 18 - 23 Uhr

Küche: 12 - 14 & 18 - 22 Uhr

Freitag & Samstag

12 - 15 & 18 - 00 Uhr

Küche: 12 - 14 & 18 - 22 Uhr

Sonntag und Feiertage

12 - 15 und 18 - 22 Uhr

Küche: 12 - 14 und 18 - 21 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag