

Silvester Speisekarte 2025

Aperitifs

Prosecco (Spumante, Brut Traviso, Rebsorte: Glera).....	0,15 l	6,50
Sarti Spritz (Prosecco 0,2l mit Sarti Rosa & Orange).....	0,3 l	8,50
Aperol Spritz (Prosecco 0,2l mit Aperol & Orange).....	0,3 l	8,50
Hugo / Prosecco (Prosecco 0,2l mit Holundersirup & Limette).....	0,3 l	8,50
Limuncello Spritz (Prosecco 0,2l mit Limuncello & Limette).....	0,3 l	8,50
Aperitivo Rozato Spritz	0,3 l	8,50
Kir Prosecco mit Cassis.....	0,1 l	7,50
Martini Bianco mit Tonic Water.....	0,2 l	7,50
Martini Bianco / Rosso.....	0,15 l	6,50
Martini Bianco Extra Dry.....	0,15 l	6,50
Campari 0,4 cl - Soda / Orange.....	0,2 l	7,50
Bacardi 0,4 cl - Coca Cola.....	0,2 l	8,00
Gin 0,4 cl - Tonic.....	0,2 l	8,00
Ricard 0,4 cl - Wasser.....	0,2 l	6,00
Sherry Cream / Medium / Dry.....	5 cl	5,50
Porto SANDEMAN.....	5 cl	5,50
Prosecco Spumante, Brut Traviso, Rebsorte: Glera.....	0,75 l	31,50
Moët & Chandon Brut.....	0,375 cl	62,50
Veuve Clicquot Ponsardin.....	0,375 cl	64,50
Veuve Clicquot Ponsardin.....	0,75 cl	129,00
Champagne Pommery.....	0,75 cl	109,00
Champagne Laurent-Perrier.....	0,75 cl	119,50
Champagne Laurent-Perrier.....	0,375 cl	59,50

“Roumégous“ Austern Nr. 2 / Oysters 1.St. 5,90 €

Warme Vorspeisen / Warm appetizers

Tomatensuppe 10,40
tomato soup

Gambas 18,80
Gebraten mit Knoblauch und Olivenöl – scharf
Gambas fried with garlic and olive oil - spicy

Frittierte Sardellen 14,20
Auf Rucola serviert mit Zitrone, Balsamico-Olivenölsauce
Fried anchovies on rocket salad and balsamico-olive oil sauce

Gratinierter Honig-Ziegenkäse 15,90
Dazu Salat und Honig-Sherrysauce
Baked goat cheese on salad with honey-sherry sauce

Salat / Salad

Gemischter Salat alla Season 10,60
Mixed season salad served with balsamico - olive oil or arugula-dressing

Kalte Vorspeisen / Cold appetizers

Bruschetta 9,50

Bruschetta-Tomaten, Knoblauch und Basilikum auf geröstetem Brot
Bruschetta-tomatoes, garlic and basil on roasted bread

Brot und Dip / Bread and dip 4,50

Carpaccio di carne 18,20

Rinderfiletcarpaccio mit Rucola, Parmesan, Zitronen-Olivenöl Marinade
Beef carpaccio with rucola, parmesan and lemon olive oil marinade

Vitello tonnato 19,30

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce

Thunfisch-carpaccio 19,50

Tuna Carpaccio
Carpaccio de thon

Oktopus-Carpaccio 19,60

Octopuscarpaccio

Burrata 17,50

Auf Tomaten-Carpaccio mit Basilikum-Pesto
on tomato carpaccio with basil pesto

Parmaschinken 13,50

Mit Honigmelone und Parmesan-Käse in dünne Scheiben geschnitten
Thinly sliced Parma ham with honeydew melon and Parmesan cheese

“Roumégous“ Austern Nr. 2 / Oysters 1.St. 5,90

Pasta

Spaghetti Gambas 22,70

Spaghetti mit Gambas, Kirsch -Tomaten und Rucola
Spaghetti with gambas cherry tomatoes and rocket

Tortellini 18,90

Tortellini, Ricotta-Spinatfüllung mit Gorgonzolasoße
Tortellini, ricotta and spinach filling with gorgonzola sauce

Penne all' Arrabbiata 18,90

mit einer würzigen Tomaten-Knoblauch-Sauce
with a spicy tomato garlic sauce

Penne all' Arrabbiata con Burrata 21,90

mit einer würzigen Tomaten-Knoblauch-Sauce, Burrata Käse
with a spicy tomato garlic sauce, burrata cheese

Fettuccine con Manzo 25,80

mit Rinderfiletstreifen, Rucola, Knoblauch, Cherrytomaten
with beef fillet strips, rocket, garlic, cherry tomatoes

Linguine Frutti di Mare 26,90

Liguine mit Meeresfrüchte
Linguine with seafood

Fischteller 39,90

Verschiedene fischfilet: Doradenfilet, Thunfischfilet, Lachsfilet, Garnelen, Tintenfisch
mit Knoblauch-Kräutersauce, dazu Zitrone, saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
different fish fillet: sea bream fillet, thuna fillet, salmon fillet, shrimp, squid
with garlic and herb sauce, with seasonal vegetables and rosemary potatoes

Lachsfilet 30,50 €

dazu saisonales Gemüse, Zitrone und Rosmarinkartoffeln
Salmon fillet with seasonal vegetables, lemon and rosemary potatoes

Zanderfilet-Pommery-Senfsauce 30,50 €

dazu saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Pikeperch fillet with pommery mustard sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

Seezunge - Wildfang 500 gramm 49,50 €

serviert mit Zitrone, Knoblauch-Kräutersauce, saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Sole - wild caught Served with lemon, garlic herb sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

Jumbo garnele - Wildfang 49,50

Serviert mit Knoblauch-Kräutersauce, dazu Kartoffeln und saisonales Gemüse
Served with garlic - herb sauce, potatoes and seasonal vegetables

Fleisch / Meat

Rinderfilet 38,40

BLACK ANGUS / Rohgewicht 250 GR. sehr mager-zart
Tenderloin Very lean-tender

Rumpsteak 32,90

BLACK ANGUS / Rohgewicht 300 GR. mit dünnem Fettrand - mit Biss - würzig
Rump steak with a thin layer of fat - with bite - spicy

Entrecôte 33,50

BLACK ANGUS / Rohgewicht 300 GR. Ribeye - mit Fettauge - besonders saftig - zart - würzig
Ribeye - with an eye of fat - particularly juicy - tender - spicy

Lammfilet 33,50

LAMMFILET NEUSEELAND Rohgewicht 250 GR. sehr zarte Filets
LAMB FILLET NEW ZEALAND 250 GR. very tender fillets

Lammcarrée 46,50

LAMMCARRÉE NEUSEELAND Rohgewicht 350 GR. Kräuterkruste
Auf Wunsch tranchieren
LAMB CARRÉE NEW ZEALAND gross weight 350 GR. Herb Crust
Sliced on request

Beilagen

Gemischte Blattsalate 5,80
Saisonales Gemüse 5,90
Speckbohnen 6,90
Steakhouse Pommes 5,50
Süßkartoffeln Pommes 6,90
Rosmarinkartoffeln 4,50
Getrüffelttes Kartoffelpüree 6,90

Sauce

Rotwein-Pfeffer-Sauce 3,50
Würzbutter 1,50
Trüffelbutter 2,90
Pommery-Senf-Sauce 3,50
Sauce béarnaise 3,50
Gorgonzola sauce 5,50

Side dishes

Mixed leaf salads 5.80
Seasonal vegetables 5.90
beans with bacon 6,90
Steakhouse fries 5.50
Sweet potato fries 6.90
Rosemary potatoes 4.50
Truffled mashed potatoes 6.90

Sauce

Red wine - pepper sauce 3.50
Seasoned butter 1.50
Truffle butter 2.90
Pommery mustard sauce 3.50
Bearnaise sauce 3.50
Gorgonzola sauce 5,50

Cognac und Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,50€
Remy Martin	2 cl	4,70€
Armagnac	2 cl	4,70€
Veterano	2 cl	4,20€
Hennessy	2 cl	4,50€
Calvados V.S.O.P.	2 cl	4,50€

Whisky

Lagavulin	4 cl	12,30€
Dimple	4 cl	7,30€
Bib & Tucker	4 cl	12,30€
Black Label	4 cl	8,80€
Jack daniel's	4 cl	7,50€
Jim beam	4 cl	7,50€
Chivas Regal 12 years	4 cl	7,50€
J & B	4 cl	6,80€
Ballanitines	4 cl	8,30€
Glenfiddich 12 Jahre	4 cl	9,00€

Rum

Don Papa Rum	4 cl	12,00€
Don Papa Baroko	4 cl	12,00€

Grappa

Marcati Riserva	2 cl	4,50€
Grappa Poli	2 cl	6,50€
Nonino Chardonnay Grappa	2 cl	6,50€
Nonino Moscato Grappa	2 cl	6,50€
Amarone GL Grappa	2 cl	10,50€
Sibona Barolo Grappa	2 cl	6,50€
Grappa Andrea da Ponte	2 cl	6,50€
Romano Levi Barbaresco	2 cl	20,50€
Romano Levi Moscato	2 cl	20,50€
Romano Levi Barolo	2 cl	20,50€
Grappa Pisoni	2 cl	6,50€

Kräuterliköre

Ramazotti	2 cl	3,50€
Averna	2 cl	3,50€
Fernet Branca	2 cl	3,50€
Fernet Branka	4 cl	6,50€
Cynar	2 cl	3,50€
Jägermeister	2 cl	3,00€
Kabänes	2 cl	3,00€

Aquavit

Linie Aquavit	2 cl	3,00€
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00€
Jubiläums-Aquavit	2 cl	3,00€

Spirituosen

Ouzo	2 cl	3,50€
Sambuca	2 cl	3,50€
Wodka Smirnoff	2 cl	3,50€
Doppel wacholder	2 cl	2,00€
Korn	2 cl	2,00€
Schladerer Williams-Birne	2 cl	4,00€
Schladerer Kirschwasser	2 cl	4,00€
Schladerer Himbeergeist	2 cl	4,00€
Schladerer Obstwasser	2 cl	4,00€

Liköre

Grand Marnier	4 cl	4,30€
Cointreau	4 cl	5,00€
Amaretto Disaranno	4 cl	6,00€
Baileys	4 cl	5,50€
Limoncello	2 cl	3,00€

Heisse Getränke

Kaffee ₄	2,90 €
Espresso ₄	2,90 €
Espresso Macchiato ₄	3,00 €
Cappuccino ₄	3,80 €
Latte Macchiato ₄	4,10 €
Frische Minze Tee mit Honig	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola _{3,4}	0,2 l	3,30 €
Coca Cola _{3,4}	0,3 l	3,50 €
Coca Cola light _{1,3,4,6}	0,2 l	3,30 €
Coca Cola Zero _{1,3,4,6}	0,2 l	3,70 €
Fanta _{1,3}	0,2 l	2,10 €
Fanta _{1,3}	0,3 l	3,20 €
Fanta _{1,3}	0,4 l	4,20 €
Sprite _{1,3}	0,3 l	3,50 €
Spezi _{1,3,4}	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft	0,2 l	3,30 €
Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
Apfelsaft	0,4 l	5,20 €
Apfelschorle	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle	0,3 l	3,50 €
Apfelschorle	0,4 l	4,90 €
Orangensaft Frisch	0,2 l	7,50 €
Granini Orangensaft	0,2 l	3,30 €
Tonic ₅ , Lemon ₅ , Ginger Ale ₅	0,2 l	3,30 €
Selters klein	0,25 l	3,40 €
Selters	0,75 l	6,90 €
Granini Tomatensaft	0,2 l	3,30 €
Granini Erdbeere	0,2 l	3,30 €
Granini Johannisbeere	0,2 l	3,30 €

Biere

Sion Kölsch	0,2 l	2,40 €
Sion Kölsch	0,3 l	3,30 €
Sion Kölsch	0,4 l	4,50 €
Radeberger Pils	0,3 l	3,70 €
Jever Alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Hefeweizen, Kristallweizen	0,5 l	5,50 €
Kölsch-sprite _{1,3}	0,2 l	2,40 €
Kölsch-sprite _{1,3}	0,3 l	3,30 €
Kölsch-Sprite _{1,3}	0,4 l	4,50 €
MalzBier	0,33 l	3,40 €

Cognac und Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	3,50 €
Remy Martin	4 cl	7,90 €
Veterano	2 cl	4,20 €
Chivas Regal 12 years	4 cl	8,20 €
Dimple	4 cl	7,30 €
Black Label	4 cl	8,80 €

Spirituoscn

Ramazzotti	2 cl	3,50 €
Averna	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €

Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

1 = konserviert mit Benzoesäure

2 = konserviert mit Sorbinsäure

3 = mit Farbstoff

4 = koffeinhaltig

5 = chininhaltig

6 = Süßstoff Aspartam enthält: Phenylalanin,
Brennwert für 100 ml = 1 kJ (0,3 kcal)