

Candlelight Night



Freitag, 26. Juni 2026
KÜCHE: VON 17:30 UHR BIS 20:30 UHR

Beef Tatar Klassisch (A/C/G) 100 g / € 16 oder 150 g / € 21

100g Rindsfilet / Ma Ma Mia Marinade / Roter Zwiebel /
Ei / Eingelegtes / Butter / Toastbrot

Carpaccio (A/G/H) € 21

Salonbeef Rindsfilet / 24 Monate Grana Padano / Rucola / Pinienkerne /
Olivenöl / Alter Basamico / Datterino Tomaten Salsa / Rosmarin Focaccia

Vitello Tonato – Venedig 1950 (A/C/D) € 24

Rosa Kalbstafelspitz / Frische Thunfisch creme / Oliven-Mayonnaise / Kapernbeeren /
Datterino Tomaten / Bio Zitrone / Rucola / Kambocha Pfeffer /
Rosmarin Focaccia

Garnelen Cocktail (A/B/G) € 20

Tzatziki / Avocado / Rosmarin Focaccia

Candlelight Night



Freitag, 26. Juni 2026
KÜCHE VON 17:30 UHR BIS 20:30 UHR

Oktopus Carpaccio (A/R) € 20

Tomaten-Basilikum Salsa / Olivenöl / Limetten / Rosmarin Focaccia

Thunfisch Sashimi (A/D/F) € 26

Triple AAA Qualität / Bio Limettenschale / Teriyakicreme / Ingwer / Olivenöl / Erbsenkresse / Rosmarin Focaccia

Mozzarella di Bufala (A/G/H) (Vegetarisch) € 16

Büffelmozzarella / Ochsenherzen Tomaten / Alter Basamico / Olivenöl / Basilikumpesto / Pinienkerne / Rosmarin Focaccia

Tiramisu a la mama (A/C/G) € 7