

› SUPPE SOUP ‹	
Mediterrane Gemüsesuppe mit Parmesan 7,- € <i>Mediterranean vegetable soup with parmesan</i>	
Tomatensuppe von San Marzano Tomaten mit Basilikum 6,- € <i>Tomato soup of San Marzano Tomatoes with basil</i>	
› ANTIPASTI ‹	
Gemischte Vorspeise individueller Preis <i>Mixed starter according your personal selection</i> <i>Individual price</i>	
Caesar Salad 9,- €	
Panzanella Salat mit Endivien, Avocado, Gurke Tomate und Kalamata Oliven 11,- € <i>Salad with white hawkeweed, avocado, cucumber, tomatoes and Kalamata olives</i>	
Büffel Mozzarella mit bunten Tomaten, Fleur de Sel Basilikumpesto und gereiftem Balsamico 13,- € <i>Buffalo mozzarella with colorful tomatoes, fleur de sel, basil pesto and aged balsamico</i>	
Vitello Tonnato hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln 14,- € <i>Wafer-thin slices of veal with tuna fish cream and caper apples</i>	
Rinder Carpaccio vom Hereford Prime mit Trüffelöl, Rucola und Parmesan 15,- € <i>Beef carpaccio from Hereford Prime with truffle oil, rocket and parmesan</i>	
Glasschrank Classic Dreierlei Riesengarnelen im Kokosmantel mit Mango Chutney Sauce Aioli und Wasabi Mayonnaise 17,- € <i>Black Tiger Prawns in coconut shell with mango chutney, aioli and wasabi mayonnaise</i>	
Tatar vom Yellow fin Thuna Sashimi Qualität mit Avocado und Sojasauce 18,- € <i>Tatar of yellow fin tuna with avocado and soy sauce</i>	
Handgeschabtes Rinder Tatar Classico vom Hereford Prime 18,- € <i>Beef Tatar Classic Style of Hereford Prime Beef</i>	
Lauwarmer Oktopussalat Mykonos Style mit Kartoffeln, Staudensellerie und Kalamata Oliven 16,- € <i>Lukewarm Octopus salad with potatoes, celery and Kalamata olives</i>	
Lauwarme Riesengarnelen auf Wildkräutersalat mit Apfel 18,- € <i>Lukewarm Black Tiger Prawns with wild herb salad and apple</i>	
Roh marinierter Lachs mit Aromen von Zitrusfrüchten und grobem Meersalz 15,- € <i>Raw marinated salmon with flavors of citrus fruits and coarse salt</i>	
Veganer Wildkräuter Salat mit Granatapfel Dressing Beeren und Nüssen 18,- € <i>Vegan wild herb salad with pomegranate dressing, berries and nuts</i>	

Bitte fragen Sie nach unseren Tagesempfehlung!
Please ask for our daily recommendation!



GLASSCHRANK

MEDITERRANO

› STEAKS ‹	
Vom MONTAGUE GRILL	 
Genießen Sie besonderen Fleischgenuß mit einer einzigartigen Kruste! Unser Fleisch wird auf dem Montague Steak Haus Grill bei über 1300° C zubereitet. Der Grill der renommierten US Steakhäuser, von denen nur wenige in Deutschland existieren.	
Filet Hereford Prime 180 g 250 g 29 39 €	
U.S. New York Steak 250 g 400 g 29 42 €	
Hereford Prime Rib-Eye-Steak 250 g 400 g 32 45 €	
Wählen Sie zu Ihrem Steak zwei aus folgenden Beilagen: Mediterranes Grillgemüse, Salat der Saison, Olivenöl-Pommes frites, Trüffelpüree, Rosmarinkartoffeln	
<i>Please choose two of the following sides dishes Mediterranean vegetables, seasonal salad, olive oil fries, truffle puree, rosemary potatoes</i>	

› PASTA ‹	
	Vorspeise Hauptgang
Penne all’Arrabiata mit sonnengereiften Tomaten Chili und Knoblauch 8 11 € <i>Penne all’Arrabiata with sun-ripened tomatoes, chili and garlic</i>	
Spaghetti aglio e olio con peperoncino 8 11 € <i>Spagbetti with garlic, olive oil and chili</i>	
Tagliatelle mit hausgemachtem Ragout vom Kalb 15 19 € <i>Tagliatelle with homemade veal ragout</i>	
Linguine ai frutti di mare in der Folie gegart 14 18 € <i>Linguine with poached seafood</i>	
Hausgemachte Gnocchi mit Basilikumpesto und Muscheln 15 19 € <i>Homemade gnocchi with basil pesto and mussels</i>	
Paccheri mit Artischockencrème und Shrimps 12 16 € <i>Paccheri with artichoke creme and shrimps</i>	
Schwarze Sepia Pasta mit grünem Spargel und Riesengarnelen..... 18 24 € <i>Black sepia pasta with green asparagus and Black Tiger Prawns</i>	
Vegetarisches Gemüse-Risotto 12 16 € <i>Vegetarian vegetable risotto</i>	
Safran-Risotto mit Riesengarnelen18 24 € <i>Saffron risotto with Black Tiger Prawns</i>	

› FISCH FISH ‹	
Filets von der Mittelmeer Dorade auf Ratatouille mit Salzkartoffeln 22,- € <i>Filets of Sea bream with ratatouille and boiled potatoes</i>	
Seezunge in Butter gebraten mit Tomaten und Kapern an Salzkartoffeln 32,- € <i>Sole roasted in butter with tomatoes, capers and boiled potatoes</i>	
Gegrillter Oktopus an Tomatenconcassée mit Zitronen Kartoffeln 24,- € <i>Grilled Octopus with tomato concasse and lemon potatoes</i>	
Gegrillter Lachs mit Grüner Pfeffer Sauce, dazu Sepia Pasta 24,- € <i>Grilled salmon with green pepper sauce and black sepia pasta</i>	
Riesengarnelen-Gemüsepfanne mit Knoblauch-Kräuteröl 29,- € <i>Black Tiger Prawns pan with vegetable and garlic-herb oil</i>	

› FLEISCH MEAT ‹	
Kalbsschnitzelchen natur mit Weißwein-Zitronensauce* 19,- € <i>Small veal cutlets nature with white wine and lemon sauce*</i>	
Saltimbocca alla Romana Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei aus unserem Kräutergarten * 22,- € <i>Veal escalope with Parma ham and sage*</i>	
Kalbsschnitzelchen Glasschrank mit Schweizer Pfefferrahmsauce* 21,- € <i>Small veal cutlets nature with swiss pepper cream sauce*</i>	
Kalbskotelette in Butter gebraten mit Salbei und Weißwein verfeinert* 28,- € <i>Veal Chop roasted in butter with sage and white wine*</i>	
Limousin Lammcarré unter der Kräuterkruste mit Barolosauce* 28,- € <i>Rack of lamb with herb crust and Barolo sauce*</i>	
<i>*serviert mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln *served with seasonal vegetables and rosemary potatoes</i>	
Tagliata di Mediterraneo Dünn geschnittene, kurz angebratene Tranchen vom Irischen Rinderfilet mit Rucola und Parmesan 28,- € <i>Thinly sliced and briefly fried slices of Irish beef filet with rocket salad and parmesan</i>	
Kalbsleber alla Veneziana in Butter gebraten mit Zwiebeln, Gemüse und Püree 19,- € <i>Veal liver with roasted in butter with onions, vegetables and puree</i>	
Boeuf Bourguignon vom US Beef extra lange geschmort mit hausgemachten Gnocchi 24,- € <i>Extra-long braised U.S. beef with homemade gnocchi</i>	

› DESSERT ‹	
Schokoladen Soufflé mit schmelzendem Kern und Vanille Eis10,- € <i>Chocolate soufflé with melting core and vanilla ice cream</i>	
Kaffee Panna Cotta mit frischen Beeren..... 9,- € <i>Coffee panna cotta with fresh berries</i>	
Getränkter Biskuit in Kaffeeликör mit Mascarpone Crème und Kakao 9,- € <i>Soaked Biscuit in coffee liqueur with mascarpone crème and cacao</i>	
Zuppa Inglese 8,- €	
Scroppino 7,- €	