

## Unsere Hausspezialitäten

<b>Antipasti-Teller</b> seit über 30 Jahren Spezialität des Chefs	eine warme Variation von Calamaris, Garnelen, Fisch, Muschel, Sardellen und gegrilltes Gemüse, mit Knoblauch, Kräuter und Olivenöl, dazu frisches Baguette	18,90
<b>Fettucine</b>	feine Nudeln mit Trüffelpestorahm und Parmesanspäne	15,30
<b>Mezzelune</b>	Teigtaschen, gefüllt mit Ricotta-Käse und Rucola in frischer Salbeibutter und mit geschmolzener Cocktailtomate und Parmesan	15,80
<b>Tortellone</b>	Frisch gefüllte Pasta mit Steinpilz-Pesto und Parmesan	16,50
<b>Riesen-Garnelen</b>	mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern mariniert, auf dem Spieß gegrillt, mit geschmolzener Cocktailtomate, dazu frisches Baguette	Vier Stück 13,80 Sechs Stück 18,80
<b>Calamaris „Dalmatia“</b> seit über 30 Jahren Spezialität des Chefs	nach altem Familienrezept zubereitet. Tintenfische in einem würzigen Knoblauch-Wein-Kräutersud, dazu frisches Baguette	kleine Portion 13,80 normale Portion 18,80
<b>Schnitzel</b>	großes paniertes Schweineschnitzel, traditionell in der Pfanne gebraten, mit Kartoffelsalat	10,00
<b>Adria Steak</b> seit über 30 Jahren Spezialität des Chefs	Rumpsteak, gefüllt mit Emmentaler Käse und luftgetrocknetem Schinken, mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern überzogen dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln	24,50
<b>Rumpsteak</b>	ca. 250 g. bestes argentinisches Steak, mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln	23,50

**Tagesgerichte und Desserts**  
lesen Sie bitte auf unseren Tafeln.