



## *Vorspeisen*

POCHIERTES EI, TRÜFFELKARTOFFEL UND PECORINO-FONDUE

(3, 7).... € 14

RINDERCARPACCIO MIT MAIS-MAYONNAISE, GERÄUCHERTER RICOTTA MUSTIA

UND GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

(3, 7, 8).... € 18

*Um die Frische zu gewährleisten, können einige Produkte ursprünglich tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet werden. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.*



## *Warme Vorspeise*

„CARNAROLI“-RISOTTO MIT PECORINO, PFEFFER, LIMETTE UND ROHEM ROTEN GARNELEN

(7,14).... € 20

MEZZI PACCHERI VOM PASTIFICIO CARMIANO ALL'AMATRICIANA MIT PECORINO-SPÄNEN

(1, 7).... € 18

MALLOREDDUS MIT SALSICCIA, CARDONCELLI-PILZEN UND PECORINO-FONDUE

(1, 7).... € 16

KARTOFFELGNOCCHI, FRÜHLINGSZWIEBELCREME, ZUCCHINIBLUMEN,  
SPARGEL UND CRUSCO-PFEFFER

(1,3, 7).... € 16

*Um die Frische zu gewährleisten, können einige Produkte ursprünglich tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet werden. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.*



## *Hauptgerichte*

LEICHTES FRITTIERTES GERICHT MIT KALMAREN UND GARNELEN

(1, 2, 5, 14).... € 22

ENTENBRUST MIT SAUTIERTEM SPINAT UND ORANGENSAUCE

(7).... € 20

GEGRILLTE BRUST VOM FREILANDHUHN MIT SALAT, KNUSPRIGEM BACON UND CAESAR-DRESSING

(3, 7).... € 20

AMBERFISCH FILET MIT EIGENER SAUCE UND SAUTIERTEM GEMÜSE

(4, 9).... € 22

*Um die Frische zu gewährleisten, können einige Produkte ursprünglich tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet werden. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.*



## *Fleisch*

Fleisch: unsere Leidenschaft, unsere Spezialität, unsere Ehrensache. Es ist uns sehr wichtig zu wissen, woher das Fleisch, das wir Ihnen servieren, stammt und wie es aufgezogen und gefüttert wurde. Diese Sorgfalt garantiert uns ein Endprodukt von höchster Qualität. Aus diesem Grund haben wir nach einem Unternehmen gesucht, das unsere Philosophie teilt, und uns für die Firma Poddesu in Cagliari entschieden. Seit über 40 Jahren wählt sie das beste Fleisch der Welt aus und importiert es nach Sardinien, wobei sie besonderen Wert auf Qualität und Marmorierung (Fetteinlagerung) legt. Sie wählen nur das beste Fleisch aus, das durch Qualitäts- und Sicherheitszertifikate garantiert wird. Gemeinsam mit ihnen haben wir unser Angebot um einige der besten Teilstücke erweitert, die wir Ihnen gerne kurz vorstellen möchten.

### *FREYGAARD*

Rindfleischauswahl unter Berücksichtigung von Tierschutz, nachhaltiger Produktion und Lebensmittelsicherheit. Die freilaufenden Bauernhöfe befinden sich hauptsächlich in Finnland und Dänemark. Die Tiere ernähren sich von Gras und es werden keine Wachstumshormone verwendet (streng verboten). Aus diesem Grund ist das Fleisch nur in begrenzten Mengen erhältlich und daher etwas Einzigartiges. Die wichtigsten Rassen sind: Friesisch, Ayrshire, aber auch Angus und Charolaise.

### *YOSHI*

Es handelt sich um die Poddesu-Auswahl von Scottone, Färsen und Kühen geschätzter Rassen, insbesondere Fleisch aus der polnischen Region Masuren (Plusky-Zucht) und reinrassiges Simmentaler Fleisch aus bayerischen Herden (Deutschland). Das Fleisch ist gereift, ausreichend marmoriert und zeichnet sich durch eine Mischung aus Zartheit und Saftigkeit aus, mit süßlichen Noten.

### *KIMI*

Dies ist die besondere Selektion von Poddesu, ausgewählt aus den besten Rassen mit einem sehr hohen Standard. Sein Fleisch ist eines der am stärksten marmorierten. Seine Fasern und das ausgeprägte Bindegewebe (Fett) geben beim Kochen Aromen und pflanzliche Noten frei, mit einem intensiven Geschmack und einer einzigartigen Zartheit.

### *SASHI*

Diese Selektion stammt von JN Meat International, einem weiteren führenden Fleischunternehmen. Es handelt sich um Rinder aus Freilandhaltung mit einer genetischen Veranlagung zur Fettinfiltration, was ein dem Wagyu ähnliches Fleisch ergibt. Die für SASHI zugelassenen Rassen sind Friesian und Ayrshire.

*Um die Frische zu gewährleisten, können einige Produkte ursprünglich tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet werden. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.*



## *Unser fleisch*

**T-BONE SCOTTONA MASURIA**  
7,50/HG

**T-BONE SIMMENTHAL AUS BAYERN**  
7,50/HG

**T-BONE BLACK ANGUS 60-TAGE REIFUNG**  
10/HG

**RIB-EYE SCOTTONA MASURIA**  
7,50/HG

**RIB-EYE SIMMENTHAL AUS BAYERN**  
7,50/HG

**RIB-EYE BLACK ANGUS 60-TAGE REIFUNG**  
10/HG

**TOMAHAWK SCOTTONA MASURIA**  
€ 6/HG

**SARDISCHES FREILANDHUHN**  
€ 16

**RINDER STEAK**  
€ 22

**RINDER FILET**  
€ 30

**ZEBRA-SCHEIBE**  
€ 30

**LAMMKOTELETTS**  
€ 20

*Um die Frische zu gewährleisten, können einige Produkte ursprünglich tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet werden. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.*



## *Beilagen*

GEBACKENE KARTOFFELN  
€ 6

POMMES FRITES  
€ 6

GEMISCHTER SALAT  
€ 6

GEGRILLTES GEMÜSE  
€ 6

GEBRATENES GEMÜSE DER SAISON  
€ 6

*Um die Frische zu gewährleisten, können einige Produkte ursprünglich tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet werden. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.*



## *Desserts*

SFERAMISÙ  
(1, 3, 7).... € 10

“ASSOLUTO”- DESSERT AUS LOKALEN ZITRONEN  
(1, 3, 7).... € 12

CRÈME BRÛLÉE MIT REISMILCH, ORANGE UND KARDAMOM  
(3).... € 10

SEADAS MIT BLÜTENHONIG  
(1, 7).... € 10

SEADAS MIT ERDBEERBAUMHONIG  
(1, 7).... € 12



ÜBERDACHTES RESTAURANT

€ 4

WASSER  
€ 3

GETRÄNKE  
€ 4

KAFFEE  
€ 1,50

*Um die Frische zu gewährleisten, können einige Produkte ursprünglich tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet werden. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.*



LISTE DER ALLERGENE Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

1. GLUTENHALTIGES GETREIDE (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. KREBSTIERE und daraus hergestellte Erzeugnisse.
3. EIER und daraus hergestellte Erzeugnisse.
4. FISCHE und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:  
Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.
5. ERDNÜSSE und daraus hergestellte Erzeugnisse.
6. SOJABOHNEN und daraus hergestellte Erzeugnisse.
7. MILCH und daraus hergestellte Erzeugnisse, einschließlich Laktose.
8. SCHALENFRÜCHTE, z. B. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis*), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Bertholletia excelsa*), Macadamianüsse (*Macadamia ternifolia*) und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
9. SELLERIE und daraus hergestellte Erzeugnisse.
10. SENF und daraus hergestellte Erzeugnisse.
11. SESAMSAMEN und daraus hergestellte Erzeugnisse.
12. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt SO<sub>2</sub>.
13. LUPINEN und daraus hergestellte Erzeugnisse.
14. WEICHTIERE und daraus hergestellte Erzeugnisse.

ALLERGENE WERDEN IN DER SPEISEKARTE MIT DER REFERENZNUMMER ODER IM ALLERGENREGISTER ANGEGBEN.

DA ES SICH UM EINE HANDWERKLICHE HERSTELLUNG HANDELT, KANN NICHT GARANTIERT WERDEN, DASS DIE FERTIGEN PRODUKTE KEINE SPUREN VON ALLERGENEN ENTHALTEN, AUCH WENN DIESE NICHT IN DER REZEPTUR ENTHALTEN SIND. UNSER PERSONAL STEHT FÜR WEITERE INFORMATIONEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.

*Um die Frische zu gewährleisten, können einige Produkte ursprünglich tiefgekühlt oder vor Ort schockgefrostet werden. Für weitere Informationen steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.*