



## *Vorspeisen*

RINDER-CARPACCIO, MIT MAIS-MAYONNAISE, GERÄUCHERTER RICOTTA MUSTIA UND  
GERÖSTETEN HASELNÜSSEN

(3,7,8) € 18

VITELLO TONNATO, POLENTA-CHIPS,  
ROTE ZWIEBELBLÄTTER UND THUNFISCHSAUCE

(3, 7, 8) € 15

POCHIERTES EI, TRÜFFELKARTOFFEL UND PECORINO-FONDUE

(3, 7) € 14

ZITRUS-MARINIERTEM AMBERJACK MIT PFIRSICH- INGWER-SAUCE

(4) € 15

\*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*

„CANAROLI“-RISOTTO, MIT PECORINO, PFEFFER,  
LIMETTE UND LOKALE ROTE GARNELEN

(2,7) € 22

FRISCHE TAGLIATELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT VON DER INSEL ASINARA

(1,3,7,9) € 18

FRISCHE MALLOREDDUS MIT SALSICCIA (PURPUZZA),  
SARDISCHEM PECORINO UND PETERSILIE

(1, 7) € 16

KARTOFFELGNOCCHI, FRÜHLINGSZWIEBELCREME, ZUCCHINIBLÜTEN,  
SPARGEL UND KNUSPRIGE PAPRIKA

(1,3) € 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*

GEBRATENE ENTENBRUST, SCHWARZE KNOBLAUCHSAUCE

UND SAUTIERTE FRIGGITELLI-PAPRIKA

(7) € 22

HÄHNCHENBRUST BEI NIEDERTEMPERATUR GEGART,

EISBERGSALAT, KNUSPRIGER SPECK UND CAESAR-DRESSING

(1,3,4,77) € 20

LEICHT FRITTIERTE TINTENFISHE \* UND GARNELEN \*

(1,2,5,14) € 25

GEBRATENER OKTOPUS-TENTAKEL, ROSMARIN-QUETSCHKARTOFFEL,

PECORINO-SAUCE UND ZITRONEN-MAYONNAISE

(3,7,14) € 24

VEGANER HÜLSENFRÜCHTE-BURGER, SALAT, TOMATE, KNUSPRIGE ZWIEBEL,

SENF, ROTKOHL, SERVIERT MIT POMMES

(1,3,8,10) € 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.



## *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.



## *Fleischspezialitäten*

T-BONE -STEAK AUSWAHL

**€ 7,50 - 11,00 PRO 100 G**

RIBEYE-STEAK AUSWAHL (ENTRECÔTE)

**€ 6,50 - 10,00 PRO 100 G**

TOMAHAWK-STEAK (FÄRSE)

**€ 6 PRO 100 G**

RINDER - "TAGLIATA"

**€ 22**

RINDER - FILLET

**€ 30**

LAMMKOTELETTS

**€ 20**

"CHIANINA" RINDFLEISCH BURGER 200 G, \*

SALAT, SPECK, TOMATE, KNUSPRIGE ZWIEBEL, COLESLAW,

CHEDDAR, SERVIERT MIT POMMES

(1,3,8,10)

**€ 23**

BLACK ANGUS BURGER 200 G, \*

SALAT, SPECK, TOMATE, KNUSPRIGE ZWIEBEL, COLESLAW, CHEDDAR,

SERVIERT MIT POMMES

(1,3,8,10)

**€ 23**

\*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*

POMMES FRITES \*  
€ 7

OFENKARTOFFELN  
€ 7

GEGRILLTES SAISONGEMÜSE  
€ 7

GRÜNER SALAT  
€ 7

\*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

ZITRONE ABSOLUT *“Assoluto di limone”*

(1, 3, 7) € 12

CRÈME BRÛLÉE AUS REISMILCH, ORANGE UND KARDAMOM

€ 10

MILLEFEUILLE MIT KONDITORCREME, ERDBEEREN UND VANILLEEIS

(1,3,7) € 10

HAUSGEMACHTE SEADAS MIT WILDBLÜTENHONIG

(1,7,10) € 10

HAUSGEMACHTE SEADAS MIT ERDBEERBAUMHONIG (CORBEZZOLO)

(1,7,10) € 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 ANGEGEBEN.

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.