

Aperitif

Herbsttag

Herr: es ist Zeit. Der Sommer war sehr gross.
Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,
und auf den Fluren lass die Winde los.

Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;
gieb ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin und jage
die letzte Süsse in den schweren Wein.

Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines
mehr.
Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,
wird wachen, lesen, lange Briefe
schreiben
und wird in den Alleen hin und her
unruhig wandern, wenn die Blätter
treiben.

(Rainer Maria Rilke)

<i>Glas Prosecco</i>	1 dl	5,20
<i>Bellini</i>	1 dl	6,20
<i>Kir Royal (1)</i>	1 dl	6,20
<i>Sherry</i>	0,5 dl	4,50
<i>Portwein</i>	0,5 dl	4,50
<i>Martini (1)</i>	0,5 dl	4,50
<i>Campari pur (1)</i>	0,5dl	5,50
<i>Campari mit Orangensaft oder Soda(1)</i>	2 dl	6,50
<i>Punt e Mes(1)</i>	0,5 dl	5,50
<i>Pernod</i>	0,4 dl	5,50
<i>Alkoholfreies San Bitterino(1)</i>	1 dl	4
<i>Negroni (Gin, Campari, Martini Rosso)(1)</i>	2 dl	8
<i>Aperol Spritz "Veneziano" (1)</i>	2 dl	6,50
<i>"Hugo" (Holunder, Prosecco, Minze)</i>	2 dl	6,50

Unsere Leibgerichte

-Variation von kalten Vorspeisen 14,50

- Mixed Italian appetizer

-Flußkrebscocktail mit Melone 12

- Crayfish cocktail with melone

-Vitello Tonnato 13

- Cold slice veal with tuna-capers sauce

-Fischsuppe mit Gemüse „Caciucco alla livornese“ 8

- Fish soup with vegetable

-Eierbandnudeln mit Butter, Salbei und Parmesan 11

- Tagliolini noodles with butter, sage and Parmesan

-Leckere Wiener Kalbsrückenschnitzel mit Salat 24

-Wiener schnitzel of veal with mixed salad