

Antipasti/Starters

<p>Antipasto Variation “La Vela” (Variation von Wachtelbrust auf Berglinsen, Scampi auf Peperonata, Carne Salata, Kammuscheln auf Mango-Chili Chutney, Büffel Mozzarella, Vitello Tonnato) <i>Chef’s variation of starters.....</i></p>	<p>19,50 €</p>
---	-----------------------

Zweierlei vom Spargel, weißer Spargel-Mousse 19,00 €
mit Basedahl Schinken & grüner Spargel mit Scampis
 Two of the asparagus, White asparagus mousse with grilled ham
 & green asparagus with Scampis

Gebratene Calamaretti auf Mangold
und Tomaten-Carpaccio 12,50 €
 Fried calamari on chard and tomato-carpaccio

Burrata vom Büffel auf Panzanella
und Carne Salata vom Rind 11,50 €
 Burrata of the Buffalo on Panzanella and carne salata of beef

Gebratene Polipo auf warmen
toskanischen Bohnensalat 13,50 €
 Fried polipo on warm tuscan bean salad

Rucola Salat mit Pinienkernen
& Grana Padano-Späne 11,00 €
 Rucola salad with pine nuts & Grana Padano chips

Vitello mit getrüffelter Thunfischsoße
& Salat Bouquet 15,50 €
 Vitello with truffled tuna sauce & salad bouquet

<p>Antipasto Misto “Classico” Stracciata, Vitello Tonnato und Carpaccio von Carne Salada</p>	<p>15,90 €</p>
---	-----------------------

Suppen/Soups

<i>Spargelcremesuppe mit geräuchertem Aal & Schnittlauch</i>	9,50 €
Asparagus cream soup with smoked Eel & chives	
<i>Fischsuppe „La Vela“ mit Knoblauchbrot</i>	13,90 €
Fishsoup „La Vela Style“ with garlic bread	

Pasta

<i>Risotto allo Scoglio mit Meeresfrüchten</i>	15,50 €
Risotto allo Scoglio with seafood	
<i>Linguine alla Bottarga mit weißen Bohnen, Lauchzwiebeln & Orange aromatisiert</i>	13,50 €
Linguine alla Bottarga (Fishy) with white beans, onions & orange flavored	
<i>Tagliatelle mit weißem Spargel, Rinderfiletspitzen & Grana Padano-Späne</i>	12,50 €
Tagliatelle with white asparagus, Beef fillet and Grana Padano chips	
<i>Gnocchi di Patate alla Sorrentina mit Stracciata Mozzarella & Basilikum</i>	11,50 €
Gnocchi di Patate alla Sorrentina with stracciatella mozzarella & basil	
<i>Pasta Mista ab 2 Personen</i>	<i>p. P.</i> 15,50 €
<i>Pasta Mista from 2 persons</i>	
<i>„Wie wäre es mit einem Klassiker“ Spaghetti Carbonara oder Penne Arrabiata</i>	10,50 €

Als Zwischengang bieten wir auch kleine Portionen an

„Für unsere Allergiker“
Glutenfreie Pasta „Sauce nach Wunsch aus der Speisekarte“

Fisch/Fish

*Seeteufelmedaillons auf
Spargel-Kartoffel-Ragout in Kerbelschaum* 27,50 €
Monkfish medallions on asparagus potato ragout in chervil foam

*Kurz gebratenes Thunfischfilet im Sesammantel
auf Wok-Gemüse & Soja-Brombeere-Ingwer Soße* 27,50 €
Short fried tuna fish in the sesame waffle on wok vegetables
& soy-blackberry-ginger sauce

*Steinbeißerfilet auf Caponata
Gemüse in Basilikum-Soße* 23,50 €
Catfish filet on caponata vegetables in basil sauce

Dorade im ganzen 21,50 €
Vom Grill mit Beilagen Salat
Sea bream (whole) from the grill with side salad

Nur für unsere kleinen Gäste / Children's menu

Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce 6,50 €
Spaghetti Bolognese or with tomato sauce

Gegrilltes Rindersteak oder Tagesfischfilet mit Kartoffeln 14,50 €
Grilled beef steak or daily fish fillet with potatoes

Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen, reicht Ihnen unser Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte.

Fleisch/Meat

<p><i>Kalbskotelett in Butter-Salbei gebraten auf weißem Spargel & Estragon Zabaione</i> Veal cutlet fried in butter-sage on white asparagus and tarragon zabaione</p>	<p>32,50 €</p>
<p><i>Lammrücken mit Pinienkernkruste auf feinen Bohnen, Rosmarinkartoffeln & Thymian-Jus</i> Lamb crust with pine crust on fine beans, rosemary potatoes & thyme-jus</p>	<p>25,50 €</p>
<p><i>Perlhuhnbrust mit Scampi gefüllt auf Spargel-Risotto & Marsala-Jus</i> Guinea fowl breast stuffed with scampi on asparagus-risotto & Marsala-Jus</p>	<p>21,00 €</p>
<p><i>Rinderfilet auf gemischten sautierten Pilzen & Rosmarin-Jus</i> Beef fillet on mixed sautéed mushrooms & rosmarine-jus</p>	<p>32,00 €</p>
<p><i>Tomahawk am Knochen für 2 Personen am Tisch tranchiert mit Gemüse der Saison</i> Tomahawk on bone for 2 people with seasonal vegetables</p>	<p>65,00 € <i>ca. 1.000 gramm.</i> <i>(Zubereitung 30 min.)</i></p>

Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen, reicht Ihnen unser Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte.

Dessert

<i>Rhabarberkompott mit Mascarpone Mousse</i> Rhubarb compote with mascarpone mousse	7,50 €
<i>Frische Erdbeeren mit Basilikum Sorbet</i> Fresh strawberries with basil sorbet	7,50 €
<i>Sorbet Variation</i> Sorbet variation	7,50 €
<i>Pfefferminz-Mousse au chocolat auf Safran-Apfel-Ragout</i> Peppermint mousse au chocolat on saffron apple ragout	7,50 €
<i>Dessert Variation "La Vela"</i>	11,50 €
<i>Käse-Variation La Vela mit verschiedenen Käsesorten (Orangensenf und Oliven)</i> Variation La Vela with different cheese (Orange mustard and Olives)	13,50 €

Unsere Empfehlung zum Dessert und Käse

<i>Lungarotti Dulcis-Vino Liquoroso 2006 5cl</i>	5,90 €
Ein Dessertwein aus Trebbiano Trauben ,goldgelbe Farbe. In der Nase, wie auch am Gaumen zeigen sich intensive Aromen von Rosinen, getrockneten Aprikosen, Honig und Vanille. Eine deutliche aber auch harmonischer Süße, die ihn langanhaltend begleitet.	

Bei Fragen zu Allergenen in den Speisen, reicht Ihnen unser Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte.