

Antipasti/Starters

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

In Butter-Salbei gebratene Entenleber 13,50 €
auf Mangold & weißen Balsamico- Emulsion
 Fried duck liver in butter-sage on chard & white balsamic emulsion

*Gebratene Scampis mit Olivenöl-Knoblauch-
Paprika & Oliven* 18,50 €
 Roasted scampi with olive oil-garlic-paprika-olives

*Stracciata von Büffelmozzarella auf lauwarmen
Kirschtomaten-Püree & San Daniele Schinken-Chips* 14,50 €
 Stracciata of buffalo mozzarella on warm cherry tomato mash & San daniele ham-chips

Gedämpftes Filet vom Loup de Mer 16,50 €
auf Avocado-Püree mit Pomelospalten&Orangenöl
 Steamed seabass filet on avocado-mash with pomelo slices & orange oil

Aubergine alla Parmigiana 13,00 €
auf Tomaten-Basilikum-Spiegel
 Eggplant alla parmigiana on tomato-basil-mirror

<p>Antipasto Misto “Classico” 15,90 € Rindercarpaccio, Vitello Tonnato & Stracciata von Büffelmozzarella</p>
--

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

Suppen/Soups

<i>Linsensuppe mit Entenfilet</i> Lentil soup with duck filet	9,50 €
<i>Fischsuppe „La Vela“ mit Knoblauchbrot</i> Fishsoup „La Vela Style“ with garlic bread	13,90 €

Pasta

<i>Rote Bete Ravioli in Butter-Mohn & geräucherten Ricotta-Späne</i> Beetroot ravioli in butter poppy seeds & smoked ricotta shavings	13,50 €
<i>Risotto Frutti di mare mit Polpo, Seppia, Scampi & Knoblauch in Tomaten-Sauce</i> Risotto with polpo, seppia, scampi & garlic in tomato sauce	17,00 €
<i>Paccheri mit Lammragout & Pecorino-Späne</i> Paccheri with lamb ragout & pecorino shavings	13,00 €
<i>Garganelli mit Brokkoli, Sardellen, Oliven, getrockneten Tomaten & Pinienkerne</i> Garganelli with broccoli, anchovies, olives, dried tomatoes and pine nuts	12,50 €
<i>Kürbis Gnocchi mit Wirsing-Pancetta in Fontina-Käse-Sauce</i> Pumpkin gnocchi with savoy cabbage pancetta in fontina cheese sauce	14,50 €
<i>Pasta Mista ab 2 Personen</i> <i>Pasta Mista from 2 persons</i>	p. P. 15,50 €

Als Zwischengang bieten wir auch kleine Portionen an

„Wie wäre es mit einem Klassiker? “ Spaghetti Carbonara oder Penne Arrabbiata	13,50 €
--	---------

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

Fisch/Fish

Saltimbocca vom weiß Heilbuttfilet (mit Parmaschinken) 28,50 €
auf Kohlrabi-Püree & Trüffel-Jus
Saltimbocca from white halibut with parma ham fillet on kohlrabi mash & truffle jus

Gebratene Skrei Winter Kabeljau-Lions 23,50 €
auf Gemüse im Tomaten-Safran-Sud
Roasted Skrei winter cod lions on vegetables in tomato saffron broth

Seeteufel-Medaillons mit Kräuterkruste 27,50 €
auf Blattspinat & Pizzaiola-Sauce
Monkfish medallions with herb crust on spinach & pizzaiola sauce

Dorade im Ganzen gegrillt (Aquakultur) 23,50 €
mit karamellisierter Zitrone & Salat-Beilage
Gilthead whole grilled (aquaculture) with caramelized lemon & salad side dish

Gebratenes Eismeer Forellen Filet 22,50 €
auf Belugalinsen & weißem Balsamico-Schaum
Roasted Arctic trout fillet on beluga lenses & white balsamic foam

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

<i>Ossobuco alla Milanese</i> <i>Geschmorrte Kalbshaxen Scheiben</i> <i>auf Safran-Risotto & Gremolata</i> Ossobuco alla Milanese, braised veal shank slices on saffron risotto & gremolata	21,50 €
<i>In Butter-Salbei gebratenes Iberico Kotelette (Schwein)</i> <i>auf Belugalinsen Navette & Balsamico-Jus</i> Fried in butter-sage iberico chop (pork) on beluga lenses navette & Balsamic Jus	23,50 €
<i>Kaninchenrücken mit Scampi gefüllt</i> <i>im Pancetta-Mantel gebraten auf</i> <i>Kartoffel-Spitzmorchel-Strudel & Marsala-Jus</i> Rabbit's back filled with scampi roasted in a pancetta coat potato sheaf strudel & marsala jus	25,00 €
<i>Rosa gebratenes Angus Rinderfilet</i> <i>auf gemischten Pilzen & Rotwein-Jus</i> Pink roasted Angus beef tenderloin on mixed mushrooms & red wine jus	32,00 €
<i>Rosa gebratenes Hirschrückenfilet mit</i> <i>Sellerie-Püree, Rosenkohl & Schoko-Chili-Sauce</i> Pink roast deer fillet with celery puree, brussels sprouts & chocolate chili sauce	28,50 €

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

Dessert

<i>Kaffee Kardamom-Creme mit Zabaione Eis</i> Coffee cardamom cream with zabaione ice cream	9,50 €
<i>Joghurt-Limetten-Mousse</i> <i>im Glas serviert mit Roter Grütze</i> Yoghurt and lime mousse served in the glass with red fruit jelly	8,50 €
<i>Schoko-Törtchen mit flüssigen Kern</i> <i>& Maracuja-Chili-Sorbet</i> Chocolate tart with liquid core & passion fruit chili sorbet	9,50 €
<i>Orangen-Kürbis Parfait auf Blutorangen-Spiegel</i> Orange pumpkin parfait on blood orange mirror	9,00 €
<i>Dessert Variation "La Vela"</i>	11,50 €
<i>Käse-Variation La Vela mit verschiedenen Käsesorten (Orangensenf)</i> Variation La Vela with different cheese (Orange mustard and Olives)	13,50 €

Unsere Empfehlung zum Dessert und Käse

<i>Lungarotti Dulcis-Vino Liquoroso 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.