

Antipasti / Starters

Antipasto Variation "La Vela"

21,50 €


(Variation von Wachtelbrust auf Berglinsen, Scampi auf Peperonata, Carne Salata, Kammuscheln auf Mango-Chili Chutney, Büffelmozzarella, Vitello Tonnato)
Chef's variation of starters.....

Gebratene Toskanische Salsiccia auf Cannelibohnen **13,50 €**
Roasted Tuscan Salsiccia on Cannelli Beans

Gebratene Entenleber auf Feldsalat und Safranapfel **14,00 €**
Roast duck liver on lamb's lettuce and saffron apple

Gebratene Garnelen auf Topinamburpüree und Baby leaf Salat **19,00 €**
Fried prawns on Jerusalem artichoke puree and Baby leaf lettuce

Rindercarpaccio mit Gemüse-Chiffonade und Grana Padano **17,50 €**
Beef carpaccio with vegetable chiffonade and Grana Padano

 *Aubergine alla "Parmigiana" auf Tomaten-Basilikum-Spiegel* (überbackener Auberginen-Auflauf) **12,50 €**
Eggplant casserole parmigiana style on tomato-basil-Coulis

Antipasto Misto "Classico"


17,50 €

Büffel-Mozzarella auf Tomaten, San Daniele mit Papaya & Vitello Tonnato

Suppen / Soups

<i>Sellerie Creme Suppe mit Nordseekrabben</i> Celery cream soup with North Sea shrimps	9,50 €
<i>Fischsuppe „La Vela“ mit Knoblauchbrot</i> Fishsoup „La Vela Style“ with garlic bread	13,90 €

Pasta

<i>Linguine mit Vongole Veraci und Pachino Tomaten</i> Linguine with Vongole Veraci and Pachino Tomatoes	15,50 €
<i>Risotto mit Steinpilzen, Blaubeeren und Parmesan Spänen</i> Risotto with porcini mushrooms, blueberries and parmesan shavings	17,00 €
<i>Paccheri alla Silana (mit Lammragout)</i> <i>mit Pecorinospänen</i> Paccheri alla Silana (with lamb ragout) with Pecollino chips	17,00 €
 <i>Spaghetti von Zucchini „Aglio & Olio“</i> Spaghetti from zucchini "Garlic & Oil"	13,50 €

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

*Loup de Mer aus der Aquakultur im Ganzen gegrillt
mit Salat der Saison* 21,50 €
Loup de Mer from aquaculture grilled whole with seasonal salad

*Kurz gebratener Thunfisch auf sautiertem Pak-Choi
und Soja Brombeeren Sauce* 27,00 €
Briefly seared tuna on sauteed pak choi and soy blackberry sauce

*Gebratenes Steinbeißerfilet auf Berglinsen und
weißem Balsamico Schaum* 25,50 €
Roasted loach fillet on mountain lentils and white balsamic foam

*Gebratenes weißes Heilbuttfilet auf toskanischen
Bohnen und Salbei Schaum* 26,00€
Roasted white halibut fillet on Tuscan Bean and sage 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

Fleisch / Meat

Geschmorte Ossobuco alla Milanese mit Safran Risotto 23,00 €
Braised Ossobuco alla Milanese with saffron risotto

*Rosa gebratenes tranchiertes Rinderfilet auf
sautiertem Gemüse und Balsamico Jus* 32,50 €
Pink roasted beef tenderloin sauteed vegetables and balsamic vinegar

*Rosa gebratene Lammlachse mit Pinienkernkruste
auf Mangold Gemüse und Rosmarin Kartoffeln* 27,50 €
Pink roasted lamb saddle with a pine nut crust on chard vegetables
and rosemary potatoes

*Maispoulardenbrust Supreme alla Sorrentina
auf Ricotta-Spinat Crepes* 21,50 €
Corn chicken breast Supreme alla Sorrentina Ricotta and spinach crepes

Dessert

<i>Lavendel Crème brûlée mit Chili Himbeeren Sorbet</i> Lavender creme brulee with chilli raspberry sorbet	9,50 €
<i>Apfel Crêpe mit Rosmarin Eis</i> Apple crepe with rosemary ice cream	9,50 €
<i>Weißer Mousse au Chocolate auf Rotwein Pflaumen</i> White chocolate mousse on red wine plums	8,50 €
<i>Hausgemachte Sorbet Variationen</i> Homemade sorbet variations	9,00 €
<i>Dessert Variation "La Vela"</i> Dessert variation "La Vela"	12,50 €
<i>„Formaggio Misto“ Käse Variation mit verschiedenen Käsesorten & Orangensenf</i> Variation "La Vela" with different types of cheese (Orange mustard)	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.