

Antipasti / Starters


<p>Antipasto Variation "La Vela" 21,00 € (Variation von Wachtelbrust auf Berglinsen, Scampi auf Peperonata, Carne Salada, Kammuscheln auf Mango-Chili Chutney, Büffelmozzarella, Vitello Tonnato) <i>Chef's variation of starters</i></p>

Gebratener Pulpo auf lauwarmem Kartoffelsalat 19,50 €
 Fried pulpo on lukewarm potato salad

Stracciata vom Büffel, auf Cherrytomaten 15,50 €
 Buffalo stracciata cheese on cherry tomatoes

Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Avocado auf Tomaten-Vinaigrette 17,50 €
 Tartar of home-marinated salmon with avocado Tomato vinaigrette

Gebratene Wachtelbrust Supreme auf warmen Castelluccio-Linsen und weißer Balsamico-Emulsion 16,50 €
 Roasted quail breast supreme on warm castelluccio lentils and white balsamic emulsion

 *Aubergine alla "Parmigiana" auf Tomaten-Basilikum-Spiegel (überbackener Auberginen-Auflauf)* 15,00 €
 Eggplant casserole parmigiana style on tomato-basil-Coulis

Suppen / Soups

<i>Fischsuppe „La Vela“ mit Knoblauchbrot</i> Fishsoup „La Vela Style“ with garlic bread	15,90 €
<i>Selleriecremesuppe mit Büsumer Krabben</i> Cream of celery soup with Büsum crabs	12,50 €

Pasta

<i>Rote Beete-Ravioli in Butter-Moon und Geräucherter Ricotta Späne</i> Beetroot ravioli in butter moon and smoked meat Ricotta shavings	16,50 €
<i>Cannelloni von den Crêpes, gefüllt mit getrüffeltem Frischkäse auf cremigem Sauerkraut</i> Cannelloni from the crêpes, filled with truffled cream cheese on creamy sauerkraut	18,50 €
<i>Paccheri in Seppia-Ragout mit Fenchelsaat aromatisiert</i> Paccheri in Sepia ragout flavored with fennel seeds	17,00 €
 <i>Tagliatelle mit Steinpilzen und Parmesanspäne</i> Tagliatelle with porcini mushrooms and parmesan shavings	19,50 €

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

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

Fisch / Fish

<i>Gebratenes Heilbuttfilet auf Steinpilze-Graupenrisotto und Thymianschaum</i>	32,50 €
Fried halibut fillet on porcini mushroom risotto and thyme foam	
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Sellerie und Salbeischaum</i>	27,50 €
Fried fillet of pikeperch on pumpkin-celery and sage foam	
<i>Gedünstetes Kabeljau Loins auf Safran-Fenchel in Tomatensud</i>	25,00 €
Steamed cod fillet on saffron fennel in tomato stock	
<i>Dorade im Ganzen gegrillt mit Salat</i>	23,50 €
Whole sea bream grilled with salad	

Nur für unsere kleinen Gäste / Children's menu

<i>Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce</i>	7,50 €
<i>Spaghetti Bolognese or with tomato sauce</i>	
<i>Gegrilltes Rindersteak oder Tagesfischfilet mit Kartoffeln</i>	16,50 €
<i>Grilled beef steak or daily fish fillet with potatoes</i>	

Fleisch / Meat

<i>Kalbskotelett (ca. 300 gr.) in Butter-Salbei auf Artischocken- Kartoffeln</i>	37,00 €
Veal chop (approx. 300 g) in butter and sage Artichoke-potatoes	
<i>In Rotwein, geschmorte Lammhaxe auf Gemüse, und Selleriepiree</i>	23,50 €
In red wine, braised leg of lamb on vegetables, Celery puree	
<i>Rosa gebratene weibliche Entenbrust auf Austernpilzen- Kartoffeln, mit Balsamico-Honig-Jus</i>	25,00 €
Pink Roasted Female Duck Breast on Oyster Mushrooms - Potatoes, with balsamic honey jus	
<i>Angus-Rinderfilet auf Blattspinat und getrüffeltem Stampfkartoffeln mit Rotweinjus</i>	35,00 €
Angus beef fillet on leaf spinach and truffled mashed potatoes with red wine jus	

Dessert

<i>Mascarpone</i> mousse auf Beerenkompott Mascarpone mousse on berry compote	11,00 €
<i>Hausgemachte Sorbet-Variation</i> Homemade sorbet variation	9,50 €
<i>Rosmarin Crème Brûlée mit Himbeersorbet</i> Rosemary creme brulee with raspberry sorbet	9,50 €
<i>Caffè Crème mit Vanilleeis</i> Caffè crème with vanilla ice cream	9,50 €
<i>„Formaggio Misto“ Käse-Variation mit verschiedenen Käsesorten & Orangensenf</i> Variation “La Vela” with different types of cheese (Orange mustard)	15,50 €

Unsere Empfehlung zum Dessert und Käse

Lungarotti Dulcis-Vino Liquoroso 5cl 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 harmonische Süße, die langanhaltend begleitet.

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