

## *Antipasti / Starters*

<p><b>Antipasto Variation "La Vela"</b> <span style="float: right;"><b>19,50 €</b></span></p> <p>(Variation von Wachtelbrust auf Berglinsen, Scampi auf Peperonata, Carne Salata, Kammuscheln auf Mango-Chili Chutney, Büffelmozzarella, Vitello Tonnato)</p> <p><i>Chef's variation of starters.....</i></p>
---


*In Butter-Salbei gebratene Entenleber auf Babyleaf-Salat  
& Wasabi-Apfel-Kompott* **12,50 €**  
Duck liver fried in butter Sage on babyleaf salad and wasabi-apple-compote

*Gebratene Scampi auf Topinambur-Püree &  
Rote-Zwiebel-Confit* **17,50 €**  
Fried scampi on Jerusalem artichoke puree and red-onion-confit

*Stracciata von Büffelmozzarella mit  
San-Daniele-Schinken und Tomaten-Piennolo-Vesuviano* **14,90 €**  
Stracciata of Buffalo mozzarella with San Daniele ham and tomatoes of Vesuvio

*Scottata vom Gelbflossen Thunfisch auf Wakame,  
Cannelli-Bohnen Salat und Soja-Emulsion* **16,50 €**  
Scottata of the yellowfin tuna on wakame, cannelli beans and soy emulsion

*Lasagnetta vom Kalbstafelspitz mit Gemüsestiften,  
Trüffeldressing und Parmesanspäne* **14,00 €**  
Lasagnetta of the veal rump with vegetables pins, truffle dressing and Parmesan shavings


 *Aubergine alla "Parmigiana" auf Tomaten-Basilikum-  
Spiegel (überbackener Auberginen-Auflauf)* **11,50 €**  
Eggplant casserole alla parmigiana on tomato-basil-mirror

**Antipasto Misto "Classico" **14,90 €****



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

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

## *Suppen / Soups*

 <i>Spargel-Creme-Suppe mit Nordseekrabben</i> Cream of asparagus soup with brown shrimps	<b>9,50 €</b>
<i>Fischsuppe „La Vela“ mit Knoblauchbrot</i> Fishsoup „La Vela Style“ with garlic bread	<b>13,90 €</b>

## *Pasta*

<i>Linguini mit Bärlauch-Pesto und Scampi</i> Linguini with wild garlic pesto and scampi	<b>17,50 €</b>
 <i>Hausgemachte Gnocchi in Gorgonzola, mit Walnüssen und Birne</i> Homemade Gnocchi in gorgonzola with walnuts and pears	<b>11,50 €</b>
 <i>Vegetarische Lasagne auf Parmesan-Creme</i> Vegetarian lasagna on Parmesan cream	<b>12,50 €</b>
<i>Paccheri mit Lammragout und Pecorino-Romano</i> Paccheri with lamb ragout and pecorino-Romano	<b>13,50 €</b>
<i>Pasta Mista ab 2 Personen</i> Pasta Mista, from 2 persons	<b>p. P. 15,50 €</b>

„Wie wäre es mit einem Klassiker? “

<b>Spaghetti Carbonara oder Penne Arrabbiata</b>	<b>9,50 €</b>
--	---------------

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

## *Fisch / Fish*

*Gebratene Seeteufel Medaillons auf Peperonata und Weißweinschaum* 27,50 €  
Roasted Monkfish medallions on Peperonata and white wine mousse

*Steinbeißer Filet auf Castelluccio Linsen und weißem Balsamico-Schaum* 25,00 €  
Catfish fillet on Castelluccio lentils and white balsamic foam

*Kurz gebratenes Rotbarbenfilet auf Artischocken-Erbsen-Kartoffeln in Tomaten-Sud* 23,50 €  
Briefly roasted fillet of red mullet on artichokes peas potatoes in tomato broth

*Loup de Mer im Ganzen gegrillt mit Salat der Saison* 19,50 €  
Sea bass whole grilled with seasonal 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*

## *Fleisch/Meat*

- Geschmorte Lamm Haxe auf Caponata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln* **19,50 €**  
Braised Lamb shank on Caponata vegetables and rosemary potatoes
- Rosa gebratener Kalbsrücken-„Tonnato“ (tomatisierte Thunfischsauce) auf Stampfkartoffeln* **25,50 €**  
Medium roasted veal "Tonnato" (tuna tomato sauce) on mashed potatoes
- Perlhuhnbrust Supreme alla „Sorrentina“ (Büffelmozzarella) auf Dinkelrisotto & Petersilienschaum* **21,00 €**  
Breast of Guinea fowl Supreme alla "Sorrentina" (buffalo mozzarella) spelt risotto & parsley mousse
- Färse Rinder Rib-eye auf sautiertem Pachino Tomaten Rucola und Grana Padana Späne* **27,50 €**  
Heifer beef Ribeye on sauteed Pachino tomatoes, Arugula and Grana Padana chips

## Dessert

<i>Lasagnetta von weißer und Zartbitterschokolade auf Safran-Birnen-Kompott</i>	8,50 €
Lasagnetta of white and dark chocolate on stewed saffron pear	
<i>Schokoküchlein auf Vanille-Spiegel und Chili-Himbeer-Sorbet</i>	7,50 €
Chocolate muffin on vanilla mirror and chili raspberry sorbet	
<i>Hausgemachte Sorbet Variationen</i>	8,50 €
Homemade sorbet variation	
<i>Creme-Karamell auf Ananas Ragout mit Sternanis aromatisiert</i>	7,50 €
Cream caramel on pineapple ragout flavored with star anise	
<i>Mascarpone Mousse auf Rote Grütze</i>	7,50 €
Mascarpone mousse on red berry dessert	
<i>Dessert Variation "La Vela"</i>	11,50 €
Dessert variation "La Vela"	
<i>Käse Variation La Vela mit verschiedenen Käsesorten (Orangensenf)</i>	13,50 €
Variation "La Vela" with different types of cheese (Orange mustard)	

### 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.