

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>
--

Burrata auf sautierte Pfifferlinge mit Wassermelonen Spiegel  **14.50 €**
 Burrata on sauteed chanterelles Watermelon mirror

Matjestatar auf Honigmelone - Gurken Ragout und Basilikum **13.50 €**
 Matjestatar on honeydew melon - cucumber ragout and basil

Vitello Tonnato mal anders mit gebeiztem Thunfisch und Avocado Tartar **15.50 €**
 Vitello Tonnato with stained tuna and avocado Tartar

Entenleber mit Salbei und Butter gebraten auf Babyspinat-Salat und Kartoffel Dressing **12.50 €**
 Duck liver with sage and butter fried on baby spinach salad and potato dressing

Gebratene Pfifferlinge im Parmesankorb  **13.50 €**
 Fried chanterelles in the parmesan basket

<p>Antipasto Misto “Classico” 14,90 € San Daniele Schinken auf Melone, Büffelmozzarella auf Tomaten und Vitello Tonnato</p>
--

Suppen/Soups

<i>Gazpacho von frischen San Marzano Tomaten mit Flusskrebse</i>	8.90 €
Gazpacho from fresh San Marzano tomatoes with crayfish	
<i>Fischsuppe „La Vela“ mit Knoblauchbrot</i>	13,90 €
Fishsoup „La Vela Style“ with garlic bread	

Pasta

<i>Crespelle gefüllt mit Ricotta - Mangold und mit Parmesan gratiniert auf Pinienkernen Spiegel</i>	11.50 €
Crespelle filled with ricotta - chard and with Parmesan au gratin on pine nuts	
<i>Tagliatelle mit Pfifferlinge und Parmesan Späne</i>	13.50 €
Tagliatelle with chanterelles and Parmesan shavings	
<i>Bavette alla „Crudaiola“ mit frischen Tomaten & Kräuter und Ricotta Salata (Salz-Ricotta)</i>	11.50 €
Bavette alla "Crudaiola" with fresh tomatoes- Herbs and Ricotta Salata (Salt Ricotta)	
<i>Risotto Frutti di Mare mit Seppia , Scampi und Pulpo</i>	15,50 €
Seafood Risotto with Cuttlefish, Scampi and Pulpo	
<i>Pasta Mista ab 2 Personen</i>	p. P. 15,50 €
Pasta Mista from 2 persons	

Als Zwischengang bieten wir auch kleine Portionen an

<i>„Wie wäre es mit einem Klassiker? “ Spaghetti Carbonara oder Penne Arrabbiata</i>	9,50 €
--	--------

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

Fisch/Fish

*Kurz gebratener Thunfisch (Gelbflosse) auf sautiertem
Pak-Choi und Orangen – Soja Sauce* 27.50 €
Short-fried tuna (yellow fin) on sauteed
pak-choi and orange - soy sauce

*Gebratenes weisses Heilbuttfilet auf Kartoffel -
Pfifferlinge und Thymian Schaum* 25.50 €
Roasted white medicinal bed fillet on potato
Chanterelles and thyme foam

*Seeteufel im Rosmarinspieß auf Caponata Gemüse
und Würfel-Kartoffeln* 25.50 €
Monkfish in rosemary pike on Caponata vegetables
And dice potatoes

*Gebratenes Steinbeißerfilet auf Castelluccio Linsen,
Butterkartoffeln und weißem Balsamico Schaum* 19.50 €
Fried spined loach on Castelluccio lentils, baked potatoes
and white balsamic foam

*Gedämpftes Doradenfilet im Bananenblatt mit
Mediterranem Gemüse* 21,50 €
Steamed bream fillet in banana leaf with mediterranean vegetables

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

<i>Kalbsleber in Butter – Salbei gebraten auf Kartoffel – Stampf</i>	19.50 €
<small>Calf's liver in butter - sage fried on Potato - stamping</small>	
<i>Tagliata vom Rinderfilet auf Mediterranem Gemüse und Grana Padano Späne</i>	32.50 €
<small>Tagliata of beef fillet on mediterranean vegetables and Grana Padano shavings</small>	
<i>Kaninchenrücken mit Scampifüllung im Pancettamantel auf Kartoffel – Pfifferlinge und Thymian Jus</i>	23.50 €
<small>Rabbit back with scarf filling in pancetta coat On potato - chanterelles and thyme jus</small>	
<i>Lammkarree aus dem Ofen mit Auberginen Schiffchen, Tymiankartoffeln und Rosmarin Jus</i>	27.50 €
<small>Lamb cart out of the oven with eggplant shells, Tymiankartoffeln and Rosemary Jus</small>	
<i>Rosa gebratenen Kalbsrücken Filet tranchiert auf Pfifferlinge und Röstkartoffeln</i>	25.50 €
<small>Pink fried veal tenderloin slices on chanterelles and Roasted potatoes</small>	

Dessert

<i>Lavendel Creme Brulee mit Rote Bete Eis</i> Lavender creme brulee with beetroot ice cream	9.00 €
<i>Frische Erdbeeren auf Rhabarber Kompott mit Basilikumsorbet</i> Fresh strawberries on rhubarb compote with basil-sorbet	9.50 €
<i>Rhabarber- Parfait auf Vanillespiegel</i> Rhubarb parfait on vanilla	8.50 €
<i>Mousse au Chocolate auf Ananas Ragout</i> Mousse au Chocolate on pineapple ragout	8.50 €
<i>Sorbet Variation</i> Sorbet variation	9.50 €
<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.	