

FISCH
PESCE

Lachs mit süß-saurer Soße, Gemüse und Jasminreis Salmone con salsa dolce e agrumata, verdure e riso jasmine	20,90€
Goldbrasse aus dem Ofen oder auf San Sebastianer Art (mit Knoblauch und Chili) Orata al forno o grigliata alla Donostiarra (aglio, olio e peperoncino)	24,60€
Tataki vom Roten Thunfisch mit Sesam, konfierten Tomaten, Algen, Teriyaki-Sauce und Wok-Gemüse (*) Tataki di tonno rosso con sesamo, pomodoro confit, alghe, salsa teriyaki e wok di verdure	26,90€
Gratinierter Kabeljau mit mildem Aioli und mediterranem Röstgemüse Baccalà gratinato con aioli delicato e verdure mediterranee grigliate	26,50€
Seeteufel vom Grill mit Kartoffelcreme, Spinat, und Basilikum-Pesto (+ #) Coda di rospo alla griglia con cremoso di patate, spinaci e pesto di basilico	28,90€
Seehecht-Supreme mit Lauch in zwei Texturen, Spargel und Kräuteröl (*) Suprema di nasello con porro in due consistenze, asparagi e olio alle erbe	28,90€
Lachs nach toskanischer Art mit würzigen rustikalen Ofenkartoffeln (#) Salmone alla Toscana con patate rustiche speziate al forno	21,90€
Seezunge vom Grill oder à la Meunière (#) Sogliola alla griglia o alla meunière	37,90€
Wolfsbarsch (1 kg – Minimum 2 Personen) Branzino selvaggio (1 kg – minimo 2 persone)	95,00€
Kurz angebratener Roter Thunfisch mit Avocadocreme und saisonalem mediterranem Gemüse Tonno rosso scottato con crema di avocado e verdure mediterranee di stagione	25,90€

MEERESFRÜCHTE
FRUTTI DI MARE

Gegrillte Langustinen (300 gr) Gamberi alla griglia (300 gr)	49,90€
Gegrillte Scampi oder aus dem Ofen mit Zitrone (400 gr) Scampi alla griglia o al forno al limone (400 gr)	52,50€
Kantabrischer Hummer, auf der Plancha oder in Knoblauchöl (600 gr) Astice del Cantabrico alla piastra o all'aglio (600 gr)	64,90€

PAELLAS (REIS D.O. PEGO OLIVA)
PAELLAS E FIDEUAS (RISO D.O. PEGO OLIVA)

Vegetarische Paella Paella vegetariana	20,50€
Paella nach Seemannsart Paella alla marinara	23,90€
Paella nach Seemannsart ohne Muschelschalen Paella alla marinara sgusciata	23,90€
Paella nach Seemannsart ohne Muschelschalen mit Tintenfisch-Tinte Paella alla marinara sgusciata con nero di seppia	24,50€
Nudelpaella mit Garnelen und Tintenfische (* +) Paella di vermicelli con gamberi e seppia	23,90€
Nudelpaella mit Garnelen und Tintenfische in ihrer eigenen Tinte (* +) Paella di vermicelli con gamberi e seppia nel suo stesso nero	24,50€
Paella mit Fisch, Fleisch und Miesmuscheln Paella con pesce, carne e cozze	24,50€
Paella mit Hähnchen, Schweinekotelett, dicken Bohnen und Erbsen Paella con pollo, costoletta di maiale, fave e piselli	23,50€
Paella vom iberischen Schwein aus dem Holzofen mit Blutwurst, Chorizo und Pilzen Paella di maiale iberico cotto a legna con salsiccia di riso, chorizo e funghi	24,50€
Paella mit Hummer (mit Muschel) Paella con astice	49,90€

FLEISCH
CARNE

Kurze Rippchen Schwarzbier-Art (*) Costolette alla birra nera	24,50€
Lammschulter im Backofen gebraten (Kochzeit: 12 Stunden bei niedriger Temperatur) (*) Spalla d'agnello al forno (cottura 12 ore a bassa temperatura)	24,90€
Entrecôte von Kalb in Parmesansauce (* #) Costata di vitello con salsa di parmigiano	24,90€
Kalbsfilet in Portweinsauce (*) Filetto di vitello con salsa al Porto	33,60€

* Nicht für Zöliakiekranken/ Non celiaci + Nicht für Nuss-Allergiker/Non allergici alla frutta secca # Nicht für Lactose-Intoleranz/Non intolleranti al lattosio