

Der größte Schatz Europas ist die Vielfalt, damit kann man spielen, ein Klavier mit Tausend Tasten.

Marcello Gallotti, Ihr Gastgeber und Chefkoch

erasmus

Genuss. Werte. Sinn. **RESTAURANT**

Um Ihnen einen optimalen Service bieten zu können, möchten wir Sie bitten, uns Ihren eventuellen Zeitdruck, Unverträglichkeiten und Essensvorlieben vorab mitzuteilen.

Sollten Sie von Lebensmittelallergien oder Intoleranzen betroffen sein, teilen Sie uns dies bitte mit. Wir beraten Sie gerne. Selbstverständlich halten wir auch eine Speisekarte mit entsprechenden Kennzeichnungen für Sie bereit.

Pures Meer

Austern Bar Style

*serviert mit Bioland-Pumpernickel,
beurre demi-sel und sizilianischer biodynamischer Zitrone.*

(1 Stück / 6 Stück)

Tia Maraa No.3

Irland/ Charente Maritime, Atlantik

7,50 41,-

Gillardeau No.3

Oléron, Charente Maritime, Atlantik

8,40 46,-

Huitres La Perle de l'Impératrice No.3

Bassin d'Arcachon, Gironde, Atlantik

8,40 46,-

Huitres Super Speciales Tarbouriech No. 3

Lagune de Thau, Herault, Mittelmeer

13,40 73,-

Auch als Degustation möglich.

Antipasti | Vorspeisen

Ferkelfüßchen auf Toast mit Herbsttrüffel, Pilzen und Rucola 19,00 €

Zwei Arancini | Frittierte Reisbällchen mit Hackfleischfüllung 10,00 €

Butterbrot mit wilden Sardellenfilets aus Sciacca 11,00 €

Kleiner gemischter Salat 9,00 €

Antipasti-Misti Platte mit Wurst, Käse, eingelegte Gemüse und Brot 26,00 €

Salmone marinato, crostino al burro | Gravlachs mit Feldsalat, Butterbrot 20,00 €

2 Carciofi alla romana | Artischocken geschmort mit Minze und Olivenöl 12,00 €

Uova strapazzate al Tartufo nero Pregiato | Rührei mit Trüffel Melanosporum 20,00 €

Hausgebackenes Baguette vom 10 Jahre alten Sauerteig, Grissini, Focaccia und Pane
Toscano & Olivenöl extra vergine 5,00 €

Pasta und Suppen

Hausgemachte Lasagne Tradizionali 20,00 €

Ribollita Toscana | Toskanischer Schwarzkohleintopf mit weissen Bohnen 18,00 €

Spaghettoni alla Carbonara 19,00 €

Spaghettoni all'Amatriciana | Tomatensugo mit Guanciale und Pecorino 19,00 €

Spaghettoni Cacio e Pepe 16,00 €

Risotto ai Frutti di Mare 28,00€

Secondi | Hauptspeisen

Merluzzo nordico in Guazzetto | Kabeljau mit Oliven, Kapern und Tomatensugo
23,00 €

Coscia di Pollo Arrosto | Gebratene Hähnchenkeule 19,00 €

Gulasch vom Hinterwälder Rind nach italienischer Art, Kartoffeln und Karotten
28,00 €

Gegrillter Schweinenacken nach Trieste Art 19,00 €

Spigola al forno servita intera e filettata al tavolo per 2 Persone
Gebackener Wolfsbarsch im Ganzen und filetiert am Tisch serviert (ab 2 Personen)
45 € p.P.

Contorni | Beilagen

Patate al forno | Ofenkartoffeln 5,00 €

Puré di patate | Kartoffelpüree 5,50 €

Broccoletti | Gebratene Stängelkohl 5,0 €

2 Carciofi alla romana | Artischocken geschmort mit Minze und Olivenöl 12,00 €

Spinaci al burro | Spinat in Butter und Parmesankäse mit Pinienkernen 7,00 €

Broccoli e Cavolfiori Gratinati | Gratiniertes Brokkoli und Blumenkohl 6,50 €

Carote Glassate | Glasierte Möhre 5,00 €

Dolci | Desserts

Tiramisu 10,00 €

Haselnusskuchen mit Zabaione 12,00 €

Pannacotta con salsa al caramello | Pannacotta mit Karamellsauce 10,00 €

Selezione di sorbetti e gelati | Variation von Sorbet und Eiscreme 2,80 je Kugel €

Variation aus unserer Käsetheke 19,00 €