

# GETRÄNKE

## Kalte Getränke

	Euro	Euro
Coca Cola <sup>2,3</sup>	0,20 l	2,40
Coca Cola light <sup>1,2,3,5</sup>	0,20 l	2,40
Coca Cola Zero <sup>1,2,3,5</sup>	0,20 l	2,40
Fanta <sup>1,2</sup>	0,20 l	2,40
Sprite <sup>1</sup>	0,20 l	2,40
Acqua Morelli mit Kohlensäure	0,25 l	2,80
	0,75 l	6,90
Acqua Morelli ohne Kohlensäure	0,25 l	2,80
	0,75 l	6,90
Bitter Lemon <sup>4</sup>	0,30 l	3,30
Ginger Ale	0,30 l	3,30
Tonic Water <sup>4</sup>	0,30 l	3,30
Orangensaft	0,30 l	3,30
Apfelsaft	0,30 l	3,30
Maracujaschorle	0,30 l	3,30
Rhabarberschorle	0,30 l	3,30
Eistee	0,30 l	3,30

## Kaffee<sup>3</sup>

	Euro	Euro
Tee		3,20
Espresso		2,50
Espresso Macchiato		2,50
Caffé		2,50
Doppio Espresso		3,50
Cappuccino		3,00
Heißer Kakao		3,40
Latte Macchiato		3,80

## Aperitivi

	Euro	Euro
Campari Soda <sup>2</sup>	0,25 l	5,00
Campari Orange <sup>2</sup>	0,25 l	5,90
Martini Bianco	5 cl	4,50
Martini Rosso	5 cl	4,50
Martini Dry	5 cl	4,50
Aperol Spritz	0,20 l	6,50
Prosecco	0,10 l	4,00
Hugo	0,20 l	6,50
Lillet	0,20 l	6,90

## Biere

	Euro	Euro
<b>Stauder</b> Pils	0,30 l	3,30
<b>Duchstein</b> Altbier	0,30 l	3,30
<b>Duchstein</b> Weizenbier	0,50 l	5,30
<b>HOLSTEN</b> alkoholfrei	0,33 l	3,00
Malzbier	0,33 l	3,00
Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,80
Radler	0,30 l	3,30

## Longdrinks

	Euro	Euro
Vodka-Lemon, - Cola	0,25 l	6,50
Bacardi-Cola	0,25 l	6,50
Jack Daniels-Cola	0,25 l	7,50

## Spirituosen

	Euro	Euro
Averna	4 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	2,90
Ramazotti	4 cl	4,50
Amaretto	4 cl	4,50

## Le Grappe

	Euro	Euro
Grappa della Casa	2 cl	3,90
Grappa Chardonnay	2 cl	6,50
Grappa di Prosecco	2 cl	6,50
Grappa Riserva	2 cl	7,50
Grappa Amarone	2 cl	10,50

## Vino Bianco

	Euro	Euro
Vino della Casa	0,20 l	4,80
Frizzantino	0,20 l	4,50
Pinot Grigio	0,20 l	5,50
Lugana	0,20 l	6,90

## Vino Rosato

	Euro	Euro
Vino della Casa	0,20 l	4,80

## Vino Rosso

	Euro	Euro
Vino della Casa	0,20 l	4,80
Lambrusco	0,20 l	4,50
Chianti	0,20 l	6,50

# SPEISEKARTE

Ristorante  
am Esel

# TEATRO

Fisch



Grill

ZUSATZSTOFFE  
Unsere Speisen und Getränke können folgende Zusatzstoffe enthalten:  
1 = mit Benzoesäure / 2 = mit Farbstoff / 3 = koffeinhaltig / 4 = chininhaltig / 5 = mit Süßstoff Aspartam / 6 = mit Konservierungsstoff  
7 = mit Antioxidationsmittel / 8 = mit Nitritpökelsalz / 9 = mit Süßungsmitteln / 10 = Taurin / 11 = Formfleisch vom Schinken

Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

# SPEISEKARTE

Fisch



Grill

Fisch



Grill

## Vorspeisen

A, B, C, D, E, G, H, I, J, L, M, N

Euro

## Italienische Bruschetta

Cherrytomaten, Basilikum und Oregano

6,90

## Burrata

auf einem Erbsenpüree mit Cherrytomaten

12,90

## Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

12,50

## Black Angus Rinder-Carpaccio

mit Rucola und Parmesan

13,80

## San Daniele Schinken

mit Galia Melone

13,90

## Baby-Calamaris

auf einem Tomatensugo (scharf)

14,90

## Frittierte Baby-Calamaris

mit einer hausgemachten Aioli

16,90

## Gambas

aus der Pfanne Pilipili (scharf)

13,90

## Salate

B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N

Euro

## Gemischter Salat

5,90

## Rucola Salat

mit Parmesan

6,90

## Wilde Kräuter Salat

mit einem gebackenen Schafkäse und einer Mango-Konfitüre

12,50

## Hähnchenspieße-Salat

mit einer Süß-Sauren-Sauce

13,80

## Caesar Salat

mit Parmesan  
extra Hähnchenbrust

10,90

+ 4,50

Unsere Salate enthalten verschiedene frische und knackige Blattsalatsorten und werden mit Balsamicoessig und Olivenöl oder auf Wunsch mit hausgemachtem Dressing zubereitet.

## Oktopus gegrillt

mit einer Wasabi-Mayonnaise

Euro

16,90

## Oktopus kross gebraten

auf einem Rucola-Salat und Parmesan

18,90

## Pimiento del Padron

spanische Paprika gebraten mit Meersalz

10,90

## Gebratene sardinen

mit einer hausgemachten Aioli

12,90

## Oktopus-Carpaccio

auf einem Fenchelsalat

12,90

## Karamellisierte Ziegenkäse

auf einem Birnen-Carpaccio

13,90

## Feinste sardinen aus Portugal

mit schwarzem Brot und Butter serviert

16,90

## Pasta

A, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N

Euro

## Spaghetti scoglio

Spaghetti mit Meeresfrüchten

16,90

## Tagliolini mit Trüffel

in einem Parmesannetz

17,90

## Fettuccine

mit Kalbsragout

14,50

## Fagottini

mit Gorgonzolasauce und Walnüssen

13,80

## Fleisch

A, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N

Euro

## Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurkensalat  
und Preiselbeermarmelade

20,90

## Kalbskotelette

mit Butter und Salbei

23,90

## Black Angus Filet

vom Grill

32,50

## Black Angus Filet

mit einer Gorgonzolasauce und Feigen

34,80

## Rinderfilet

mit einer Pfeffersauce

34,80

## Irisches Rib-Eye-Steak

vom Grill

29,80

## Surf and Turf

Rinderfilet mit U5-Gambas  
auf einer Rotweinsauce

41,80

## Stubenküken aus dem Ofen

mit mediterranen Kräutern

19,80

## Lammkotelette

gegrillt mit persischen Kräutern

27,80

## Lammkarree

mit mediterranen Kräutern

29,80

## Lammkarree

mit einer Reiskruste auf einer Rotweinsauce

32,80

Hierzu servieren wir Ihnen tagesfrisches Gemüse und eine Kartoffelbeilage.

## Dessert

Euro

## Tiramisu

6,90

## Pannacotta mit Beeren

6,90

## Tartufo-Eis

6,90

## Fisch

Euro

## Lachssteak

vom Grill

22,90

## Lachssteak

auf einem persischen Safran-Risotto

23,90

## U5 Gambas

gegrillt (3 Stück)

24,50

## Gemischte Fischplatte

28,90

## Loup de Mer

mit einer Salzkruste (ab 2 Personen)

Tagespreis

## Sashimi-Thunfisch

halbroh mit einer Sesamkruste

27,80

## Fisch nach Tagesangebot

Da unser Fisch stets frisch eingekauft und zubereitet wird, wechselt das Angebot ständig.

Wir bitten Sie daher, sich das aktuelle Fischangebot in der Vitrine oder in der Sonderkarte anzusehen.

Fragen Sie auch gern unseren Service nach einer Empfehlung. Vielen Dank.

Euro

## Mango-Parfait

8,80

## Mousse au Chocolat

7,80

## Gemischter Dessertteller

13,90