

## Aperitifs

Prosecco Granada *mit Granatapfelsaft und Limette*	0,1 lt.	3,50
Sprizz *Prosecco mit Aperol*	0,1 lt.	3,50
Prosecco *Valdobbiadene*	0,1 lt.	3,20
Schlumberger Sparkling	0,1 lt.	3,50
Weißwein gespritzt 'Veneziano'	1/4 lt.	2,70
Martini 'Dry, Bianco'	5 cl.	3,90
Aperol oder Campari Soda / Orange	4 cl.	3,90
Gin and Tonic	4 cl.	3,90
Laurent Perrier 'champagner'	Fl. 0,75	58,50

## Vorspeisen

Antipasti, Tapas, meze und mehr	kl. 8,90	gr. 15,90
Salatstrauß mit Rispentomaten		4,40
Rucolasalat mit Parmesansplittern und Kirschtomaten		5,90
Rosario Picante in Rioja-sauce		6,90
Pastrami mit Tomaten und Pfefferoni geschmort im Backpapier		8,90
Garnelen aglio e olio		8,90
Moules à la marinière „Miesmuscheln in Weißweinsauce“		9,90
Jakobsmuscheln in Butter-Weißweinsauce mit frischen Kräutern		9,90
Variation von warmen Vorspeisen (für 2 Personen)		
Geb. Muscheln, Garnelen aglio e olio, Rosario Picante in Riojasauce		19,90

## Suppen

Lauch-Orangensuppe	3,90
Bisque vom Flusskrebs	4,90
Flambierter Fischeintopf	6,90

Inklusivpreise

