

WIR LIEFERN WEITERHIN GRATIS AB 25,- EURO; BEI SELBSTABHOLUNG - EIN DESSERT VOM HAUS

Antipasti

Antipasti al'Principe Vielfalt hausg.ital.Spezialitäten	8,00
Trio Walkmühle Carpaccio-Vitello-Caprese	10,00
Vitello Tonnato vom Kalb mit Tonnosauce & Kapern	9,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola & Parmesan	11,00
Gebeizter Lachs Chefart in Scheiben mit Dillsauce	10,00
Schafskäse mit Gemüse in Pergament überbacken	10,00

Suppe

Spargelcremesuppe	6,00
Steinpilzcremesuppe	6,00
Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,00

Große Salate

Mozzarella Caprese	11,00
Putenfilet auf Rucola-Mixsalat	11,00
Salat mit Lachsstreifen	11,00
Scharf angebratenen Scampis auf Salatvariation	13,00

Fisch

Mai-Scholle Müllerin Art in Butter gebraten	16,00
Doradenfilet al'Cartoccio gegart in Folie mit Gemüse & Weißwein	18,00
Seezunge in Butter gebraten	29,00
Lachsfilet in Orangensauce	17,50
Jakobsmuscheln in Pernodsauce an Gemüserisotto	21,50
Fisch-Assorti-Platte für Zwei mit Sauce Chefart	39,00

zu Fisch- & Fleisch servieren
wir 2 Beilagen zur Auswahl:
Butterkartoffel, Gemüse, Rösti,
Pommes, Salat, Kroketten

Fleisch

Wiener-Schnitzel mit Kräuterdip	17,50
XXL-Schweineschnitzel mit Dip	13,50
Stroganoff vom Rinderfilet mit Senf-Champignon-Gurke-Sauce	21,00
Kalbsleber Berliner Art mit Apfel-Calvados gebraten	19,00
Arg. Rinderfilet an Trüffelsauce	25,00
Arg. Rumpsteak vom Grill mit Steinpilzsauce	18,50
Schweinefilet-Roulade mit Rucola-Schafskäse-Tomaten in Marsala-Sahnesauce	18,50
Kalbsbäckchen in Rosmarinjus	18,00
Hirschrücken in Preiselbeersauce mit gefüllten Früchten & Pfifferlingen	25,00
Fleischteller für Zwei Chefart Vielfalt an den Fleischsorten mit extra Sauce	37,50

Pasta

Spinat-Ravioli Napolitana	11,00
Spaghetti alla Siciliana mit Fisch Cherrytomaten & leichter Tomatensauce	13,90
Fettuccine al Salmone mit Lachs & Rucola	11,00
Penne con Filetto mit Rinderfiletspitzen, Champignons Gorgonzola	14,00
Fussilli Bordigotta mit Pute, Pilzen, Curry	9,50
Cannelloni mit Fleisch	11,00
Lachs-Lasagne mit Hummer-Sahnesauce	11,00
Linguine mit frischen schwarzen Trüffeln und Saisonpilzen	17,50

Pizza

Pizza Nunziella mit Schinken-Champignons	8,00
Pizza Margherita	6,00
Pizza Vegetariana mit frischem Gemüse	8,00
Pizza Marcello mit Thunfisch und Zwiebeln	9,00
Pizza Gamberetti mit Krabben Knoblauch	10,00
Pizza Salami	7,00
Pizza Lino Ventura mit Parma und Rucola	12,00
Pizza Diavolo mit Paprika und Pepperoni	8,00
Pizza Quattro Stagioni mit Schinken Champignons Thunfisch & Paprika	9,00
Pizza mit Trüffelkäse Rucola Cherrytomaten	14,00
Pizza mit Spargel und Holaindaise	13,50

Dessert

Composizione Principe Vielfalt hausgem. Süß-ten	6,50
Schokoladenparfait	4,50
Tirami Sú	4,50
Panna Cotta	4,50
Crêpes mit Vanillesauce garniert mit Früchten	5,50
Cassata-Eis mit Portweinkirschen	6,50
Frische Erdbeeren auf Mascarpone-Creme	6,50

Neues aus der Karte

WALBECKER-SPARGEL bis 30.06.

Spargel klassisch gekocht ca.420g	18,00
Spargel mit Mix-Schinken ca.120g	25,00
Spargel mit Kalbsschnitzel ca.120g	29,00
Spargel mit Lachsfilet ca.120g	28,00

Bei jeder Portion ist ca.420g gekochter Walbecker-Spargel,
Hollandaise, zerlassener Butter & Butterkartoffeln

SPARGEL für GOURMET

Spargelcremesuppe	6,00
Spargel auf italien. Saisonsalat	13,00
Spargel Gratin mit Schinken & Parmesan überbacken oder vegetar.	14,00
Penne mit Spargel und Schinken a la Creme	14,00
Pizza mit Spargel und Hollandaise	13,50

CHEFKOCH EMPFIEHLT

Oktopus-Carpaccio mit Beerensenf	10,00
Lammkeulenbraten in Rosmarinjus	18,00
Argent. Entrecôte ca.300g vom Grill	29,00
Kalbsrückensteak vom Grill	22,50
Hummerkrabben in Chili-Mango	22,50
Wolfsbarschfilet in Hummersauce	21,50
Spaghetti aus Parmesamlaib mit ital. Gemüse & Saisonpilze	14,50
Frische Erdbeeren auf Mascarpone-Creme	6,50