

Neues aus der Karte

OBST-BOUQUET

Klassische Obst & Früchte	ca.20cm	29,00
Frühlingsblumen mit Obst	ca.25cm	40,00
Exotische Früchte & Blumen	30cm	49,00

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		14,00
Pizza mit Spargel und Hollandaise		13,50

CHEFKOCH EMPFIEHLT

Kalbsrückensteak vom Grill		29,00
mit Spargel und Kartoffeln		
Argent. Entrecôte	ca.300g Grill	29,00
Spaghetti aus Parmesamlaib		14,50
mit ital. Gemüse & Saisonpilze		
Frische Erdbeeren		6,50
auf Mascarpone-Creme		

Antipasti

Antipasti al'Principe	8,00
Vielfalt hausg.ital.Spezialitäten	
Trio Walkmühle	10,00
Carpaccio-Vitello-Caprese	
Vitello Tonnato vom Kalb	9,00
mit Tonnosauce& Kapern	
Carpaccio vom Rinderfilet	11,00
mit Rucola & Parmesan	
Gebeizter Lachs Chefart	10,00
in Scheiben mit Dillsauce	
Schafskäse mit Gemüse in Pergament überbacken	10,00
Oktopus-Carpaccio mit Beerensenf	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	13,00
auf Salatvariation	

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
Hummerkrabben in Chili-Mango-Sauce	22,50
Fisch-Assorti-Platte für Zwei mit Sauce Chefart	39,00

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
Fleischteller für Zwei Chefart Vielfalt an den Fleischsorten mit extra Sauce	37,50
zu Fisch- & Fleisch servieren wir 2 Beilagen zur Auswahl: Butterkartoffel, Gemüse, Rösti, Pommes, Salat, Krokette	

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	14,00
Gorgonzola	
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 mit frischem Gemüse	6,00
Pizza Vegetariana mit Thunfisch und Zwiebeln	8,00
Pizza Marcello mit Krabben Knoblauch	9,00
Pizza Gamberetti mit Krabben Knoblauch	10,00
Pizza Salami mit Parma und Rucola	7,00
Pizza Lino Ventura mit Paprika und Pepperoni	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