
APPETIZER

EDAMAME

Soja Bohnen gekocht / Meersalz 7

TOMATENSALAT

Belugalinsen / Mozzarella / Zweierlei Kirschtomaten 11

BEEF TATAR "ASIA STYLE"

Kapernäpfel / Wasabi Mayo / Wachtel Ei 13

THUNFISCH TATAR

Avocadocreme / Wasabi / Soja 14,5

SALAD / SOUP

TOMATEN - ORANGENSUPPE 7

CEASER SALAT

Romana / Parmesan / Ceaser dressing / Croutons

- Natur 8,5

- Chicken 13,5

NIZZA SALAT


Kopfsalat / Thunfisch / Ei / Oliven / Rote Zwiebeln 10,5

PASTA

GNOCCHI all' Amatriciana 8,70

RAVIOLI des Hauses 13

TAGLIOLINI schwarzer Trüffel 18




MAIN COURSE

FISH

ZANDERFILET	10,5
LACHSSTEAK	12
DORADE im Ganzen	15,5

MEAT

FALAFELBURGER Mehrkornbrötchen / Feta / Rucola / Humus / Tomate	12,5
„FILMCASINO“ BURGER Briochebrötchen / Speck / Käse / Kopfsalat / Tomate / Dip / Karamellierte Zwiebeln / 180 gr. gegrilltes Rindfleisch	13,5
FLANKSTEAK gegrillt in BBQ Lack	
- Lady 's Cut 300 gr.	21
- Gentleman 's Cut 600 gr.	42
KALBSKOTELETT	21,5
RIB EYE BLACK ANGUS 250 gr.	28
RINDERFILET 200 gr.	29



SIDE DISHES

BABYSPINAT

GEMISCHTER SALAT

BUNTES GEMÜSE

FENCHELGEMÜSE

SAFRANREIS

CORN FRITTERS

PETERSILIENWURZELPÜREE

SKIN ON FRIES

KARTOFFEL-ARTISCHOCKENGEMÜSE

SPANISCHE KARTOFFEL TORTILLA

SÜSSKARTOFFEL POMMES

OFENKARTOFFEL
Schnittlauch / Schmand

jede Beilage 4,5

DESSERT

SCHOKOLADENKUCHEN

Früchte der Saison / Vanille- Limonenmascarpone

7,5

APFELTARTE

Joghurteis / Beeren

7,5

MOCCA CRÈME BRÛLÉE

7,5



APERITIVE

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Soda&Orange	7,50
HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze	7,50
FRESH ELDER Hugo alkoholfrei	6,50
PIMM'S CUP Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke, Orange, Zitrone	7,50

PROSECCO

	0,1L	Fl.0,75L	Fl.1,5L	Fl.3,0L
VALDO Cuvée di Boj	-----	39,00	78,00	176,00
VALDO Rosé Floral Edition	-----	39,00	-----	-----

WEINE

		0,2L	Fl. 0,75L
<u>WEISS</u>			
FRIULANO 2014, Casali Maniago DOC	-----		26,00
LUGANA 2015, Pratello Catulliano DOC	8,50		30,00
LUGANA 2015, Pratello Catulliano DOC	1,5L		64,00
LUGANA 2015, Pratello Catulliano DOC	3,0L		139,00
RIESLING 2015, Pratello IGT	-----		36,00
ROERO ARNEIS 2015, Vietti DOCG			49,00
CHARDONNAY 2014, Koonunga Hill	-----		37,00
<u>ROSÉ</u>			
ROSA DI SALSOLA 2014, Tenuta Coppadoro DOC	-----		30,00
ROSA DEI FRATI 2015 Ca dei Frati DOC			34,00
<u>ROT</u>			
PRIMITIVO Grifoni 2014, Tenuta Coppadoro	7,50		27,00
CHIANTI 2014, Grati DOCG	7,50		27,00
SALICE SALENTINO RISERVA 2011, Messapicus	8,50		30,00
FABELHAFT 2014, Douro	9,50		34,00
BARRIU 2011, Bovale Sardo	-----		38,00
NERO PER SEMPRE 2012, Pratello DOC	-----		42,00
MALBEC SINGLE VINEYARD 2011, Terrazas	-----		89,00
BAROLO 2012, Vietti Lange Castiglione Piemont	-----		109,00
AMARONE Riserva 2010, Marchesi Fumanelli	-----		169,00
CHEVAL DES ANDES 2011, Mendoza, Argentinien			209,00



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

AQUA MONACO Perlend oder natur	0,33L 3,50	0,75L 7,50
COCA COLA Light, Fanta, Sprite, Red Bull Cola		0,2L 3,50
RED BULL Red, Blue, Silver, Sugar Free		0,25L 4,50
THOMAS HENRY Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Spicy Ginger		0,2L 3,50
SÄFTE & NEKTAR Cranberry, Orange, Kirsch, Apfel, Maracuja, Ananas, Johannisbeere, Rhabarber		0,2L 3,50
SCHORLE Cranberry, Orange, Kirsch, Apfel, Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber		0,4L 4,50

BIER

BECKS Pils, Gold, Green Lemon, Alkoholfrei		0,33L 4,00
SAN MIGUEL		4,00
FRANZISKANER WEISSBIER		4,00

KAFFEE

ESPRESSO		2,40
ESPRESSO DOPPIO		3,90
CAPPUCCINO		3,50
LATTE MACCHIATO		3,70
KAFFEE		3,20



CHAMPAGNER

	0,75L	1,50L	3,00L
VEUVE CLICQUOT			
BRUT	95€	210€	470€
ROSÉ	115€	255€	-----
 MOËT CHANDON			
BRUT	95 €	210 €	470 €
ROSÉ	115 €	255 €	590 €
ICE WHITE	135 €	375 €	-----
NEKTAR	115 €	-----	-----
 RUINART			
BLANC DE BLANCS	135 €	295 €	-----
ROSÉ	125 €	275 €	-----
 DOM PÉRIGNON			
VINTAGE	325 €	725 €	-----
VINTAGE ROSÉ	675 €	1475 €	-----
LUMINOUS BRUT VINTAGE	405 €	805 €	-----
LUMINOUS BRUT ROSÉ	775 €	-----	-----
„P2“ VINTAGE 1998	995 €		
 ARMAND DE BRIGNAC			
BRUT	575 €	975 €	-----
ROSÉ	975 €	1875 €	-----
 ROEDERER CRISTAL			
BRUT	375 €	875 €	-----
ROSÉ	625 €	1625 €	-----

