



**RISTORANTE  
GIARDINO**

## DER CHEF EMPFIEHLT

FELDSALAT <sup>2</sup> mit Speck und Croutons		19,50€
HUMMERKRABBENSUPPE mit Shrimps <sup>B,D,I,N,2</sup>		17,00€
LINGUINE <sup>A1,D,N,3</sup> mit Jakobsmuscheln		25,00€
PENNE AURORA <sup>A1</sup> mit Rinderstreifen		21,50€
LAMMKOTELETT <sup>G,L,8</sup> gegrillt mit Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln		23,50€
KALBSKOTELETT <sup>G,L,8</sup> gegrillt mit Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln		39,50€
KALBSLEBER italienische Art mit Zwiebeln und frischen Kräutern Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln		19,50€
HÜFTSTEAK VOM RIND <sup>1,8,G</sup> gegrillt mit frischen Champignons, Zwiebeln, Kirschtomaten und frischen Kräutern mit Rosmarin-Pfeffer-Kartoffeln		31,50€
FISCHPLATTE GEGRILLT <sup>D,J,4</sup> mit Saisongemüse und Rosmarin-Pfeffer-Kartoffeln		
	für 2 Personen	58,50 €
	für 1 Personen	29,50 €
FLEISCHPLATTE GEGRILLT mit Saisongemüse und Rosmarin-Pfeffer-Kartoffeln		
	für 2 Personen	58,50 €
	für 1 Personen	29,50 €
DAZU UNSERE WEINEMPFEHLUNG		
<b>LUGANA I FRATI D.O.C</b> <sup>L</sup> <i>Ca' dei Frati, Venetien, Italien, 2020</i> <i>trocken, fruchtig, mineralisch</i>	0,75 l	41,50 €
<b>PRIMITIVO 'IL FALCO'</b> <i>Salento, Italien, 2020</i> <i>trocken, fruchtig, volles Bukett</i>	0,75l	31,50 €
<b>ROCCA BASTIA GARGANEGA PINOT GRIGIO</b> <sup>L</sup> <i>Garda, Italien, 2021</i> <i>fruchtig, leicht</i>	0,75 l	27,50 €