

Vorspeisen/Starters

Bruschetta Originale, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl ^A <i>Bruschetta, roasted bread, freshly tomatoes, onions & olive oil</i>	8,50
Thunfisch-Tatar vom Yellow Fin, Avocado, Yuzu, Teriyaki <i>Tuna Tartar from Yellow Fin, avocado, yuzu, teriyaki</i>	21,00
Burrata mit zweierlei Tomaten, Basilikum-Pesto, Pinienkerne & Olivenöl ^{AGH} <i>Burrata mozzarella with two different tomatoes, basil-pesto, pine nuts & olive oil</i>	16,50
Carpaccio vom Kalb ^{GN} Hauchdünnes Kalbsfleisch mit Trüffel Crème & Hafer Crumble <i>Veal carpaccio with truffle cream & oat crumble</i>	17,50
Tino's Antipasti Platte ^{ACGHJ} Gemischte Vorspeisen <i>Tino's antipasto plate</i> <i>Mixed appetizer of the house</i>	14,50

Warme Vorspeisen/ Warm appetizers

Kürbiscreme-Suppe mit Jacobsmuschel & Tonkabohnen-Mirin Schaum <i>Pumpkin cream soup with tonka bean & mirin foam</i>	15,90
Bouillabaisse ^{BD}	11,50
Pulpo an Variation vom Kürbis, geräucherter Panko, Yuzu <i>Pulpo on the variation of pumpkin, smoked panko, yuzu</i>	17,50

Salate/ Salads

Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen & Parmesankäse ^{AG} <i>Caesar Salad with chicken breast strips & parmesan cheese</i>	13,50
Ziegenkäse im Brickteig gebacken an Salatbouquet mit Hausgemachter-Vinaigrette ^{ACGJ} Baked Goat cheese in filo pastry with salad & home made vinaigrette	12,00
Saisonale Markt-Salat Seasonal market salad dazu nach Ihrem Wunsch: at your request:	9,50
Gegrillte Garnelen <i>Grilled Prawns</i>	Aufpreis Additional price 9,50
Rinderfiletstreifen <i>Beef tenderloin strips</i>	8,50
Lachsfilet ^D <i>Salmon fillet</i>	8,50

Pasta/Noodels

Tagliolini mit schwarzen Trüffel im Parmesankörbchen ^{AG} <i>Tagliolini with black truffle in parmesan nest</i>	23,50
Spaghetti Aglio Olio mit Knoblauch & Chili ^A <i>Spaghetti Aglio Olio with garlic & chili</i>	14,50
Penne Arrabiata mit Tomatensoße, Chili, Knoblauch & Basilikum (scharf) ^A <i>Penne Arabiata with tomato sauce, chili, garlic & basil (spicy)</i>	12,50
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und Champignon-Creme-Sauce ^{AGN} <i>Tagliatelle with beef tenderloin tips & mushroom sauce</i>	18,50

Fisch/Fish

Lachsfilet vom "Label Rouge" auf Zitronen-Polenta, Zuckerschoten & Espressokruste ^{DG} <i>Salmon "Label Rouge" on the lemon Polenta, sugar snap & espresso crust</i>	24,50
Thunfischsteak vom Yellow Fin mit Reisbällchen, Mango & Wasabi Mayonnaise <i>Tuna steak of yellow fin with rice balls, mango & wasabi mayonnaise</i>	32,90
Pulpo an Variation vom Kürbis, geräucherter Panko & Yuzu <i>Pulpo on the variation of pumpkin, smoked panko & yuzu</i>	31,50
Riesengarnelen an Pimientos & Aioli <i>King prawns with pimientos & aioli</i>	29,90

Fleisch/Meat

Black Angus Premium Rinderfilet (200gr) mit gegrillten Pilzen & Kartoffelpüree ^{AN} <i>Black Angus beef fillet 200g with grilled mushrooms & mashed potatoes</i>	31,50
Kalbsbäckchen mit Spitzkohl, Kürbisschaum & Pastinakenpüree <i>Veal cheeks with cabbage, pumpkin foam & parsnip puree</i>	32,50
T-Bone Steak mit gegrilltem Gemüse & Rosmarinkartoffeln <i>T-bone steak with rosemary potatoes & grilled vegetables</i>	57,90
Tino's Burger, 180gr Beef-Pattie, Büffel-Mozzarella, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Hausgemachte Mayonnaise & Parmesanpommes ^{ACGJN} <i>Tino's Burger, 180gr beef patty, mozzarella cheese, lettuce leaf, red onions, cucumber, home made mayonnaise & parmesan fries</i>	18,50
New York Burger, 180gr Beef-Pattie, Cheddar Käse, Tomaten, Gurken, geschmorte BBQ Zwiebeln & Tino's Gewürzpommes ^{ACGJN} <i>New York Burger, 180gr beef patty, cheddar cheese, tomatoes, cucumber, braised BBQ onions & Tino's spruce fries</i>	18,50
Beilagen/ Side dishes	je/each 5,50
Grill Gemüse / grilled vegetables	
Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes	

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis^{AGH} 11,50
Warm chocolate soufflé with a liquid core & vanilla icecream

Mango Panna Cotta auf Schokoerde & Fruchtgel^{AGH} 9,50
Mango Panna Cotta with chocolate crumble & fruit jelly

A = Glutenhaltige Lebensmittel

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse

I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Schwefeldioxid und Sulfite

M = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse