

## Vorspeisen | Starters

<b>Bruschetta<sup>A</sup></b> Tomaten Zwiebeln  Olivenöl tomatoes onions olive oil	<b>8,50</b>
<b>Vitello Tonnato<sup>CDG</sup></b> Kapern Thunfisch Kalb capers tuna veal	<b>17,50</b>
<b>Burattina<sup>G</sup></b> Basilikum  gebratene Tomaten Basil grilled tomatoes	<b>14,50</b>
<b>Kürbis Suppe<sup>G</sup></b> Kürbis sahne Pumpkin cream	<b>9,50</b>
<b>Carpaccio di Manzo<sup>GN</sup></b> Rind Rucola Parmesan Beef argula parmesan	<b>16,50</b>

## Pasta | Noodles

<b>Tagliolini Tartufo<sup>AGJ</sup></b> Trüffel Rahm Truffle Cream	<b>23,50</b>
<b>Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino<sup>A</sup></b> Knoblauch Chilli Oliven Öl Garlic Chilli Olive Oil	<b>13,50</b>
<b>Spaghetti Aglio e Olio Peperoncino mit Gambas<sup>AB</sup></b> Knoblauch Chilli Oliven Öl Garnelen Garlic Chilli Olive Oil Prawns	<b>18,50</b>
<b>Penne Arrabiata<sup>A</sup></b> Tomate Chilli Knoblauch Tomato Chilli Garlic	<b>13,50</b>
<b>Steinpilzravioli<sup>AG</sup></b> Salbeibutter Rucola Parmesan Boletus ravioli sage butter argula parmesan	<b>17,50</b>

## Fisch | Fish

<b>Lachs-Filet</b> <sup>ADG</sup> Kartoffelpüree Kürbis Dill Salmon Mashed potatoes pumpkin dill	<b>22,90</b>
<b>Risotto Gamberi</b> <sup>AGI</sup> Sellerie-Zitronencreme Gurke Dill Wasabi Celery-Lemon cream cucumber dill -wasabi	<b>21,50</b>
<b>Miesmuscheln</b> <sup>ABL</sup> Schwarzbrot Wurzelgemüse Mussels Black bread root vegetable	<b>17,90</b>

## Fleisch | Meat

<b>Kalbsbäckchen</b> <sup>AGN</sup> Kürbisrisotto Jus Veal cheeks pumpkin risotto Jus	<b>22,50</b>
<b>Rinderragout</b> <sup>AGN</sup> Gnocchi Creme Fraiche Beef ragout gnocchi  Creme Fraiche	<b>21,90</b>
<b>Hereford Prime Rinderfilet 250gr.</b> <sup>AGN</sup> Trüffelpüree Grillgemüse Jus Beef filet Grill vegetables jus	<b>37,50</b>
<b>Kalbskotelett</b> <sup>GN</sup> Drillinge Bohnen Salbeibutter Veal chop potatoes sage butter	<b>29,50</b>
<b>Black Angus Beef Burger 180gr.</b> <sup>ACGJN</sup> Cheddar Schmorzwiebeln Pommes Cheddar braised onions French fries	<b>18,90</b>

## Dessert

**Mousse au Chocolat<sup>CGE</sup>**  
Mango|Karamell

**12,90**

Speisekarte  
Dinner Menu



**Wir wünschen Ihnen eine schöne & unvergessliche Zeit bei uns  
- Ihr Tino's Bar & Restaurant Team-**

**We wish you a wonderful & unforgettable time in our bar.  
- Your Tino's Bar & Restaurant Team**

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

**Sollten Sie weitere Fragen zu den Allergenen haben, fragen Sie bitte unser Personal.**

**If you have any questions regarding our list of allergens, please let us know.**

## Salate | Salads

<b>Cesar Salat</b> <sup>AG</sup> Lattuga Parmesan Croutons	<b>9,50</b>
<b>Gemischter Salat</b> <sup>HL</sup> Balsamico Dressing Beeren Nüsse Salad Balsamico Dressing Berrys Nuts	<b>7,90</b>
<b>Gambas</b> Prawns	<b>6,50</b>
<b>Maishänchen</b> Corn chicken	<b>5,50</b>
<b>Rinderfiletstreifen</b> Beef filet strips	<b>8,90</b>