

Vorspeisen/Starters

Bruschetta Originale, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl ^A <i>uschetta, roasted bread, freshly tomatoes, onions & olive oil</i>	8,50
Tatar von Yellowfin Thunfisch ^{ADF} <i>Tuna tartare from yellowfin</i>	16,90
Büffelmozzarella mit zweierlei Tomaten, Basilikum-Pesto, Pinienkerne & Olivenöl ^{GH} <i>Buffalo mozzarella with two different tomatoes, basil-pesto, pine nuts & olive oil</i>	12,50
Carpaccio di Manzo ^{GN} Hauchdünnes Rinderfilet, Rucola, Parmesan & Oliven Ö <i>Beef carpaccio with arugula & parmesan cheese & olive oil</i>	14,50
Tino´s Antipasti Platte ^{ACGHJ} Gemischte Vorspeisen mit Kräutercreme & Brot <i>Tino´s antipasto plate</i> <i>Mixed appetizer of the house</i>	12,90
Vitello Tonato ^{AGCD} Rosa gegartes Kalbsfleisch in einer Thunfischcremesauce & gebackenen Kapernäpfel <i>Veal slices in tuna fish sauce & capers</i>	14,50

Warme Vorspeisen/ Warm appetizers

Tomaten Suppe <i>Tomato Soup</i>	6,50
Tino´s Fischsuppe <i>Tino´s fish soup</i>	9,50
Mediterrane Garnelenpfanne , pikant gewürzt mit Knoblauch & Olivenöl ^B <i>Mediterranean prawn pan with garlic & olive oil</i>	13,50
Calamari alla Romana, frittierte Tintenfischringe mit Aglio Olio Sauce & Brot ^{AG} <i>Fried calamari with garlic sauce & bread</i>	12,90

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} <i>Backed Goat cheese in filo pastry with salad & home made vinaigrette</i>	12,00
Saisonale Markt-Salat <i>Seasonal market salad</i> dazu nach Ihrem Wunsch: <i>at your request:</i>	9,50
Gegrillte Garnelen <i>Grilled Prawns</i>	8,00
Rinderfiletstreifen <i>Beef tenderloin strips</i>	7,90
Lachsfilet ^D <i>Salmon fillet</i>	7,00

Aufpreis
Additional price

Pasta/Noodels

Tagliolini mit schwarzen Trüffel im Parmesankörbchen ^{AG} <i>Tagliolini with black truffle in parmesan nest</i>	21,50
Spaghetti Aglio Olio mit Knoblauch & Chili ^A <i>Spaghetti Aglio Olio with garlic & chili</i>	14,90
Penne Arrabiata mit Tomatensoße, Chili, Knoblauch & Basilikum (scharf) ^A <i>Penne Arabiata with tomato sauce, chili, garlic & basil (spicy)</i>	11,90
Spaghetti AOP mit Garnelen, Knoblauch, Chili & Kirschtomaten ^{ACG} <i>Spaghetti AOP with prawns, garlic, chili, cherry tomatoes</i>	17,50
Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und Champignon-Creme-Sauce ^{AGN} <i>Tagliatelle with beef tenderloin tips & mushroom sauce</i>	18,50
Spaghetti Vongole ^{ABD} <i>Spaghetti Vongole</i>	19,50

Fisch/Fish

Lachsfilet vom "Label Rouge" mit Belugalinsensalat, Fingermöhren & Apfelgel ^D <i>Salmon "Label Rouge" with beluga lentils salad, baby carrots & apple jelly</i>	23,50
Winterkabeljau pochiert, mit cremigem Nudelrisotto & Trüffelschaum ^{DG} <i>Winter cod fish poached, with creamy noodle-risotto & truffle foam</i>	26,90
Yellowfin Thunfisch-Steak mit Teriyaki-Sauce, Arancini-Bällchen, Wasabi Mayonnaise & Pac Choi ^{ABCJ} <i>Yellowfin tuna steak with teriyaki sauce, arancini (rice balls), wasabi mayonnaise & pac choi</i>	34,90

Fleisch/Meat

Black Angus Premium Rinderfilet 220Gr mit gegrilltem Gemüse & Trüffel Püree ^{AN} <i>Black Angus beef fillet 220g with grilled vegetables & truffle puree</i>	29,90
Black Angus Premium Rinderfilet 400Gr mit gegrilltem Gemüse & Trüffel Püree ^{AN} <i>Black Angus beef fillet 400 gr with grilled vegetables & truffle puree</i>	49,90
Black Angus Premium Entrecote 300Gr mit Pimientos de Patron & Rosmarinkartoffeln ^{AN} <i>Black Angus entrecote 300gr with pimientos de patron & rosemary potatoes</i>	34,90
Tino´s Burger, 180Gr Pattie (100% Beef), Mozarellakäse, frischer Salat, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Hausgemachte Mayonaise & Pommes ^{ACGJN} <i>Tino´s Burger, 180gr beef patty, Mozzarella cheese, lettuce leaf, red onions, cucumber, home made mayonnaise & french fries</i>	17,90
New York Burger, 180Gr Pattie(100% Beef), Cheddarkäse, Tomaten, Gurken, geschmorte BBQ Zwiebeln & Pommes ^{ACGJN} <i>New York Burger, 180gr beef patty, cheddar cheese, tomatoes, cucumber, braised BBQ onions & French fries</i>	17,50
Beilagen/ Side dishes	je/each5,5
Grill Gemüse / grilled vegetables	
Rosmarin Kartoffeln / rosemary potatoes	

Dessert

Erdbeer Tiramisu# 9,50
Strawberry Tiramisu

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern & Vanilleeis 10,50
Warm chocolate souffle with a liquid core & vanilla icecream

Panna Cotta Erdbeerragout und Schokoerde^{AGH} 8,50
Panna Cotta with strawberry ragout chocolate crumble

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