



# Speisekarte

## Restaurant "La Sibilla"

BROT (1) – BEDECKUNG, **2,50**

### VORSPEISEN

Büffel-Burrata mit Tomaten-Basilikum-Carpaccio und gebratenem Lauch, **15** (1,7)

Gebratene Caprese mit Pankobrot und Oregano-Tomatenwasser, **14** (1,7)

Oktopussalat mit Sellerie-Osmose und Kartoffeln, **18** (1,9)

Blaubarsch-Fleischbällchen mit Käse-Sauce, Brot und knusprigen Semmelbröseln, **17** (1,3,4,7)

### PASTA

Spaghetti mit frischen Kirschtomaten und Basilikum, **14** (1)

Pasta gefüllt mit Auberginen und Scamorza-Käse mit Auberginenchips, **16** (1,3,7)

Spaghetti mit Venusmuscheln, **20** (1,14)

Linguine mit Ragout von Fangschreckenkrebsen, Baby-Tintenfisch und Knoblauchbröseln, **21** (1,3,9)

### HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Ribeye steak mit Rauke und Kirschtomaten, **28**

Kalbfleischstreifen mit Balsamico-Glasur und Gemüse, **19** (1,9)

Goldmakrele mit Gemüse und Zitronenglasur, **18** (4,9)

Gegrilltes Thunfischsteak mit Staudensellerie und Zitronen-Himbeer-Gelée, **24** (4,9)

Fang des Tages, **€7,5/100gr**

## **BEILAGEN**

Pommes frites, **5** (1)

Grüner Salat, **5**

Gemischter Salat, **7**

## **SALATE**

Sibilla; mit Römersalat, Eisberg, Thunfisch, Tomate, Mozzarella, Mais, Karotten, **15** (1,4,7)

Avocado und Krabben, **16** (2)

## **BROT-FRESELLE:**

Epomeo: Kirschtomaten, Prosciutto Crudo und Büffel mozzarella, **12** (1,3,7)

Ulysses: Tintenfisch und Carpaccio vom Kabeljau, **16** (1,9)

## **DESSERT**

Gemischtes Eis, **5** (1,3,7)

Obst-Teller, **9**

Tiramisu im Glas, **9** (1,3,7)

Schwarzkirschenparfait mit Beersauce, **9** (1,7)

Rum - Baba, **9** (1,3,7)