

APÉRO

Champagner Paul-Louis Martin (0,1 l) 17,00€
Crémant von Henri Kieffer (0,1 l) - 9,50€
Rossini - 15,50€
(Crémant, Erdbeerpüree)

Negroni Cocktail - 12,00€
(Gin, roter Vermouth, Campari)
Fürstenberg Pils vom Fass (0,33 l) - 4,80€

VORSPEISE

Spicy Maguro Tartare - 22,00€
Tatar vom Thunfisch, zweierlei Gurke,
Avocadocreme und Ponzu-Sauce
Steak Tartare Classique - 23,50€
- MURINO Klassiker - vom Filet klassisch
zubereitet, serviert mit knusprigen Kartoffelchips
• als Hauptspeise mit Pommes frites - 29,50€
Carpaccio vom Rinderfilet - 25,00€
klassisch mit Rucola, Pinienkernen und
Parmigiano Reggiano
Yosenabe - 10,00€
japanische Gemüse Consommé
MURINO Salat - 18,50€
Blattsalat mit Rote Bete, Apfel, Feige und
karamellisierten Walnüssen

Ceviche vom Wolfsbarsch - 22,00€
in Limetten-Zitronengras-Vinaigrette, serviert mit
Fenchel
Gegrillte Garnelen - 25,00€
an Chili-Knoblauchöl, mit frischen Kräutern und
Zitrone
• jede weitere Garnele - +3,50€
Tomate & Burrata - 18,00€
Sonnengereifte Kirschtomaten, Pinienkerne,
frisches Basilikum, klassisch mariniert
Spicy Prawn Salad - 23,00€
auf Wildkräutersalat mit pikant marinierten
Garnelen

HAUPTSPEISE

Steak Frites
mit Sauce Béarnaise und Pommes Frites
• mit Entrecôte - 39,00€
• mit Rinderfilet - 42,00€
Boeuf Bourguignon - 35,00€
- MURINO Klassiker - Geschmorte Rinderbacke in
Rotweinsauce mit feinem Kartoffelpüree und
Vichy-Karotten
Lachsfilet vom Grill - 35,00€
mit Rahmspinat und knusprigem Tellerrösti

Saltimbocca vom Kalb - 34,00€
- MURINO Klassiker - mit Prosciutto und Salbei,
auf Rucola-Parpadelle und Schmortomaten
Wolfsbarschfilet - 36,00€
auf Frühlingslauch-Tomatenrisotto, an Safran-
Zitronensauce
Piri-Piri Prawns - 38,00€
Riesengarnelen in pikanter Pepperonisaucе, mit
Duftreis und frischen Kräutern

PASTA

Paccheri al Ragù - 23,00€
mit hausgemachtem Ragù vom bayerischem
Rindfleisch, Parmesan
Pappardelle mit Rinderfiletspitzen - 28,00€
mit grünem Spargel, Kirschtomaten und
Parmesan
Pappardelle al Tartufo - 32,00€
mit feinem Trüffelrahm und gehobeltem
schwarzem Trüffel

Linguine Scampi - 26,00€
mit gebratenen Scampi, Kirschtomaten und
jungem Blattspinat
Linguine Vongole - 20,00€
klassisch zubereitet mit Venusmuscheln,
Weißwein, Knoblauch und Petersilie
Pappardelle al Limone - 18,00€
in feiner Zitronensauce

DESSERT

Crème Brûlée - 10,50€
Vanille-Crème mit knuspriger Karamellkruste
Schokoladenkuchen - 11,50€
mit Vanilleeis und Schlagsahne
New York Cheesecake - 13,00€
mit Passionsfrucht-Gelee und Zitronen-Sorbet

Tiramisu - 9,00€
Traditionell italienisch zubereitet
Käseauswahl mit Feigensenf & Walnüssen
• Klein - 17,50€
• Groß - 23,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Taunusquelle

- Still (0,25 l) - 3,80€
- Medium (0,25 l) - 3,80€
- Still (0,75 l) - 7,90€
- Medium (0,75 l) - 7,90€

Coca-Cola (0,2 l) - 3,70€

- Zero (0,2 l) - 3,70€

Fever Tree (0,2 l) - 4,50€

- Bitter Lemon
- Mediterranean Tonic
- Indian Tonic
- Ginger Ale

Hausgemacht - 7,50€

Cucumber Basil Lemonade

Polara Limonade - 4,50€

(0,275l)

- Limonata
- Chinotto
- Aranciata

Saftschorlen - 4,50€

• Apfel, Rhabarber,
Johannisbeere, Grapefruit

KAFFEE & TEE

Americano - 4,00€

Espresso - 2,90€

Espresso Doppio - 4,50€

Cappuccino - 4,20€

Tee- 4,50€

• Verschiedene Teesorten

BIER VOM FASS

Fürstenberg Pils (0,33 l) - 4,80€

SPRITZ & ALL TIME CLASSICS

Sarti-Spritz / Italicus-Spritz / Aperol-Spritz / Campari-Spritz - 9,50€

Espresso Martini - 13,50€

Vodka, Espresso, Coffee
Elixir, Sugar

Manhattan - 13,50€

Rye Whiskey, Red Vermouth,
Grand Marnier, Bitters

Pisco Sour - 13,50€

Pisco, Sweet & Sour Mix,
Eggwhite, Bitters

Whiskey Sour - 13,50€

Buffalo Trace Bourbon,
Lemon, Sugar

Boston Sour - 13,50€

Buffalo Trace Bourbon,
Lemon, Sugar, Eggwhite

Classic Daiquiri - 13,50€

Havana 3 yrs., Lime, Sugar

Classic Margarita - 13,50€

El Jimador Blanco,

Cointreau, Lime, Agave

The Paloma - 13,50€

Tequila, Lime, Grapefruit,
Sugar, Grapefruit Bitters,
Soda

SPIRITUOSEN

Gin (5cl)

- Tanqueray Gin - 9,00€
- Tanqueray No. 10 - 11,00€
- Brooklyn Gin - 11,00€
- Gin Mare - 12,00€
- Monkey Gin - 13,50€
- Sipsmith Gin - 11,00€
- Hendricks Gin - 12,00€

Vodka (5cl)

- Stolichnaya Vodka - 9,00€
- Belvedere - 11,50€

Edelbrände von Reisetbauer Brandstatt Edition (2 cl)

- Kirsche - 12,00€
- Marille - 12,00€
- Birne - 12,00€
- Haselnuss - 12,00€

Tequila (5cl)

- El Jimador Blanco - 8,50€
- Casamigos Blanco - 15,50€

Rum (5cl)

- Havana Club 3 yrs. - 9,00€
- Eminente Reserva - 12,50€
7 yrs.

Bourbon Whiskey (5cl)

- Jim Beam - 8,50€
- Buffalo Trace - 9,00€
- Woodford Reserve - 10,50€

Bitters (3 cl)

- Averna - 4,00€
- Ramazzotti - 4,00€
- Montenegro - 4,00€

Rye Whiskey (5cl)

- Woodford Reserve - 11,50€
Rye

Scotch Whisky (5cl)

- The Balvenie - 16,50€
Caribbean Cask, 14 yrs.
- Ardbeg Islay - 14,50€
Single Malt 10 yrs.
- Bowmore - 13,00€

Irish Whiskey (5cl)

- Jameson - 8,50€

Grappa (2 cl) - 13,00€

- Berta Grappa Unica per
L'Ambiente
- Berta Grappa Elisi per
L'Ambiente (Barrique)