



Speisekarte

Duchi Maris





SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Spinnenkrabbe mit Carasau-Brot

€30,00

Allergene: 1, 2, 12

Rohe Tintenfisch-Tagliatelle* mit Gemüse

€24,00

Allergene: 14

Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio*
mit grünem Apfel und Rosa di Gorizia

€26,00

Allergene: 1, 4, 7

Rote Garnele aus Mazara
nach katalanischer Art*

€33,00

Allergene: 2, 9, 12



SPEISEKARTE

Knuspriger Oktopus*
mit Limetten-Kartoffelpüree und Burratina
€24,00

Allergene: 14

Auswahl warmer Vorspeisen des Tages
vom Küchenchef

€30,00 pro Person / mind. 2 Personen

Allergene: 1, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 12, 14

FLEISCH VORSPEISEN

30 Monate gereifter Langhirano-Schinken
mit einer Auswahl an Käsesorten

€18,00

Allergene: 7

Angus-Rinderfilet-Tatar
mit Briochebrot

€24,00

Allergene: 1, 3, 4, 7, 10



SPEISEKARTE

ERSTE GÄNGE

Spaghetti mit Venusmuscheln
und hausgemachter Wolfsbarsch-Bottarga

€24,00

Allergene: 1, 4, 14

Lila Gnocchi mit roten Garnelen aus Mazara
in Busara-Art* mit Basilikumsauce

€26,00

Allergene: 1, 3, 7, 9, 12

Fusilloni mit Meeresfrüchten*
€25,00 pro Person / mind. 2 Personen

Allergene: 1, 2, 4, 9, 12, 14

Fusi-Pasta mit Tomaten, Burratina und
Basilikum mit konfierter Tomatensauce

€18,00

Allergene: 1, 7, 9

Fischsuppe aus dem Golf
mit Thymian und weicher Polenta

€20,00

Allergene: 1, 4, 9



SPEISEKARTE

HAUPTGERICHTE

Lokaler Tintenfisch in Guazzetto-Sauce
mit gelbem Maiskuchen

€22,00

Allergene: 1, 7, 9, 14

Scampi in Salzkruste*

€9,00 pro 100 g

Allergene: 2, 12

Wenn unser frittierte Fisch
auf Rosa di Gorizia* trifft

€26,00

Allergene: 1, 2, 3, 4, 7, 12, 14

Fang des Tages

€11,00 pro 100 g

Allergene: 4



SPEISEKARTE

FLEISCHHAUPTGERICHTE

Irishes Angus-Filet nach Chateaubriand-Art

€35,00 pro Person / mind. 2 Personen

Allergene: 1, 4, 7, 9, 10

Nebraska Black Angus (USA)

Steak nach Fiorentina-Art

€12,00 pro 100 g

Allergene: 1, 4, 7, 9, 10

BEILAGEN

Ofenkartoffeln

€8,00

Allergene: 7

Kaponata nach sizilianischer Art

€8,00

Allergene: 1, 9

Butterspinat*

€8,00

Allergene: 7

Gemischter grüner Salat

€8,00



SPEISEKARTE

SUSSPEISEN

Apfelstrudel

€8,00

Allergene: 1, 3, 7

Tiramisù

€8,00

Allergene: 1, 3, 7

Crème brûlée

€8,00

Allergene: 1, 3, 7

Gedeck €3,00



SPEISEKARTE

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und deren Erzeugnisse
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Nüsse
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen und Sesamprodukte
12. Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/L
13. Lupinen und lupinbasierte Produkte
14. Weichtiere und Weichtierprodukte

Mit einem * gekennzeichnete Gerichte werden aus Rohzutaten zubereitet, die direkt beim Erzeuger gefroren oder tiefgefroren werden. Einige frische tierische Produkte sowie roh servierte Fischprodukte werden einer Schockfrostung unterzogen, um ihre Qualität und Sicherheit gemäß dem HACCP-Konzept und den EG-Verordnungen 852/04 und 853/04 zu gewährleisten.