



LIVE MUSIK

Jeden Dienstag, Freitag und Sonntag bieten wir ab 19:00 Uhr ein abwechslungsreiches musikalisches Unterhaltungsprogramm mit verschiedenen Interpreten an.

Todos los martes, viernes y domingos ofrecemos a partir de las 19:00 horas un variado programa de entretenimiento musical con diferentes artistas.

Every Tuesday, Friday and Sunday we offer from 7 pm a varied musical entertainment program with different performers.

Powered by

R&P
RUSCH & PARTNER

**CLICK HERE TO SEE
OUR LATEST REAL ESTATE LISTINGS**

MENU

VORSPEISEN/ENTRANTES/STARTER

*Antipasto "Campino Style", gemischte **internationale** Vorspeisen (für 2 Personen)*
Antipasto "Campino Style", entremeses internacionales variados (para 2 personas)
Antipasto "Campino Style", mixed international starters (for 2 persons) **p.p. 32,50 €**

*"Antipasto Mixto", gemischte **italienische** Vorspeisen (für 2 Personen)*
"Antipasto Mixto", entremeses italianos variados (para 2 personas)
"Antipasto Mixto", mixed italian starters (for 2 persons) **p.p. 25,50 €**

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Carpaccio de ternera con rucola y parmesano
Beef Carpaccio with rocket salad and Parmesan **21,00 €**

Vitello Tonnato **21,00 €**

Tomate und Mozzarella "Einmal anders"
Tomate y Mozzarella "un poco diferente"
Tomato Mozzarella "in a different style" **19,00 €**

VORSPEISEN/ENTRANTES/STARTER

Tomatensuppe

Sopa de tomate

Tomato soup

11,00 €

Kürbissuppe

Sopa de calabaza

Pumpkin soup

11,00 €

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäseeis auf Rucola-Feldsalatbett

Carpaccio de remolacha con helado de queso de cabra sobre lecho de rúcula y canónigos

Beet carpaccio with goat cheese ice cream on a bed of rocket and lamb's lettuce

21,00 €

Burrata mit Cherrytomaten-Salat

Burrata con ensalada de tomate cherry

Burrata with cherry tomato salad

21,00 €

Muscheln in Weissweinsauce

Mejillones en salsa de vino blanco

Mussels in white wine sauce

19,00 €

VORSPEISEN/ENTRANTES/STARTER

Garnelen in Tempurateig auf Sommersalat

Gambas en tempura sobre ensalada de verano

Shrimps in tempura on summer salad 23,00 €

Lachss Sashimi auf Avocado creme und Thaisalat

Sashimi de salmón sobre crema de aguacate y ensalada tailandesa

Salmon sashimi on avocado cream and Thai salad 23,00 €

Duett vom Thunfisch– und Lachstatar mit Avocado creme und Mango

Dueto de tártaros de atún y salmón con crema de aguacate y mango

Duet of tuna and salmon tartar with avocado cream and mango 24,50 €

Spinatsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Birne und Nüssen

Ensalada de espinacas con queso de cabra a la plancha, pera y nueces

Spinach salad with grilled goat cheese, pear and nuts 21,00 €

Italienischer Salat (Tomaten, Schinken, Zwiebeln, Thunfisch, Ei, Mozzarella)

Ensalada italiana (tomates, jamón york, cebolla, atún, huevo, mozzarella)

Italian salad (tomatoes, ham, onions, tuna, egg, mozzarella) 21,00 €

PASTA

<i>Spaghetti Aglio e Olio</i>	15,00 €
<i>Penne all'Arrabbiata</i>	16,00 €
<i>Tagliatelle Bolognese</i>	17,00 €
<i>Spaghetti mit Fleischbällchen</i> <i>Espaguetis con albóndigas</i> Spaghetti with meatballs	19,00 €
<i>Saccottini mit Trüffelcreme</i> <i>Saccottini con crema de trufà</i> Saccottini with truffel cream	25,00 €
<i>Linguine mit Scampi</i> <i>Linguine con gambas</i> Linguine with prawns	24,50 €
<i>Rigatoni mit Rinderfiletspitzen</i> <i>Rigatoni con puntas de filete de tenera</i> Rigatoni with beef fillet tips	24,00 €

HAUPTGANG/PLATO PRINCIPAL/MAIN COURSE

Lachsfilet mit Safranrisotto

Filete de salmón con risotto al azafrán

Salmon fillet with saffron risotto

32,00 €

Wolfsbarsch mit Spaghetti Aglio e Olio

Lubina con espaguetis Aglio e olio

Sea bass with Spaghetti Aglio e Olio

32,00 €

Seezunge im Ganzen gebraten mit Kartoffelpüree und Gemüse

Lenguado entero con pure de patatas y verduras

Sole roasted whole with mashed potatoes and vegetables

44,00 €

„Scampi Campino“

Tiger Prawns mit leicht pikanter Tomatensauce und Spaghetti

„Scampi Campino“ gambas con salsa de tomate picante y espaguetis

„Scampi Campino“ Prawns with spicy tomato sauce and spaghetti

34,00 €

Schwarz – blauer Thunfisch im Sesammantel

mit Wokgemüse und Teriyaki Sauce

Atun “Black & Blue”, cubierto con sesamo

con verduras de Wok y salsa de Teriyaki

Tuna “Black & Blue” coated with sesame

with Wok vegetables and Teriyaki sauce

34,00 €

HAUPTGANG/PLATO PRINCIPAL/MAIN COURSE

Thai Curry mit Hähnchen/ oder Garnelen/oder Rinderfilet

Thai curry con pollo/ o gambas/ o solomillo

Thai Curry with chicken/ or prawns/ or fillet of beef 24€ / 26€ / 28 €

Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut (von 12.00–18.00 Uhr)

Salchichas de Nürnberg con chucrut

Nürnberger sausages with sauerkraut 15,50 €

Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites

Escalope de pollo con patatas fritas

Chicken escalope with french fries 24,50 €

Kalbsmedaillons mit Pfifferling Sauce und Tagliatelle

Medallones de ternera blanca con salsa de rebozuelos y tagliatelle

Veal medallions with chanterelle sauce and tagliatelle 32,00 €

Tagliata vom Entrecote mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

Tagliata de Entrecote con rúcola, parmesano y tomates cherry

Tagliata of Ribeye with rocket salad, parmesan and cherry tomatoes 36,00 €

Rinderfilet mit Parmesankruste und Penne Arrabbiata

Filete de solomillo con costra de parmesano y Penne Arrabbiata

Filet of beef tenderloin with parmesan crust and Penne Arrabbiata 36,00 €

DESSERT / POSTRE / DESERT

Torte nach Wahl aus unserer Vitrine

Tarta a elegir de nuestra vitrina

Cake to choose from our vitrine 8,50 €

Schokosouffle mit Vanilleeis (15 min)

Soufflé de chocolate con helado de vainilla

Chocolate soufflé with vanilla ice cream 13,00 €

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Panna Cotta con salsa de fresa

Panna Cotta with strawberry sauce 11,00 €

Tiramisu

11,00 €

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersorbet

Mousse de chocolate blanco con sorbete de frambuesa

White chocolate mousse with raspberry sorbet 11,00 €

Häagen Daz Ice Cream

6,90 €

Strawberry & Cream / Dulce de Leche / Strawberry Cheesecake /

Belgian Chocolate / Cookies & Cream / Macadamia

Kugel Eis (Schokolade, Vanille, Pistazie, Haselnuss)

Helado (chocolate, vainilla, pistachio, avellana)

Ice cream (chocolate, vanilla, pistachio, hazelnut) 2,50 €

BEI TISCHEN AB 8 PERSONEN SERVIEREN WIR NUR EINE RECHNUNG!

EN MESAS A PARTIR DE 8 PERSONAS SOLO EMEITIMOS UNA FACTURA POR MESA

FOR TABLES OF 8 OR MORE PERSONS WE PREPARE ONLY ONE INVOICE



WINE & DRINKS

Powered by

R&P
RUSCH & PARTNER

CLICK HERE TO SEE
OUR LATEST REAL ESTATE LISTINGS

APERITIV

Oporto	4,50 €
Copa Cava	6,90 €
Kir	7,90 €
Copa Cava Rose	8,00 €
Campari Soda	7,00 €
Campari Orange	7,50 €
Copa Hugo	7,90 €
Aperol Spritz	7,90 €
Copa Champagner Brut	13,00 €
Copa Champagner Rose	15,00 €
Bellini	13,00 €
Kir Royal	13,00 €

VINOS EN COPA

Blanco Copa

Marqués de Cáceres 2020, D.O. Rioja	6,90 €
-------------------------------------	--------

Rosado Copa

Freixenet Rosado 2020, D.O, Catalunya	6,90 €
---------------------------------------	--------

Tinto Copa

Primitivo Quattro Passi 2018, Salento IGT	7,10 €
---	--------

VINOS ROSADOS

Freixenet Rosado 2021, D.O Catalunya	29,00 €
Aix Rosé 2021, A.O.P. Provence	44,50 €
Aix Rosé 2021 Magnum, A.O.P. Provence	95,00 €
Aix Rosé 2021 Methusalem, A.O.P. Provence	590,00 €
Aix Rosé 2021 Nebukadnezar, A.O.P. Provence	1199,00 €
Château de Selle Domaines Ott 2021, A.O.P. Provence	79,00 €
Château Galoupet 2021, Cru Classé, A.O.P. Provence	119,00 €
Whispering Angel 2021, A.O.P. Provence	65,00 €
Whispering Angel Magnum 2021, A.O.P. Provence	145,00 €
Whispering Angel Methusalem 2021, A.O.P. Provence	725,00 €

VINOS BLANCOS

Mallorca

Ribas Blanc 2021, V.T. Mallorca	39,00 €
Projecte Terra 2021, Prensal Blanc, I.G.P. Mallorca	39,00 €
Chardonnay Roure 2020, M Gelabert, D.O. Pla I Llevant	65,00 €

Península

Marqués de Cáceres 2021, D.O. Rioja	28,00 €
Marqués de Riscal Verdejo 2021, D.O. Rueda	36,00 €

Italia

Cà dei Frati, I Frati 2021, D.O.C. Lugana	39,50 €
Pinot Grigio, Jermann 2021, D.O.C.G. Friuli	44,50 €
Sauvignon, Jermann 2021, D.O.C.G. Venezia Giulia	44,50 €
Chardonnay, Jermann 2021, I.G.T. Venezia Giulia	44,50 €
La Scolca 2021, Gavi, D.O.C. Novara	64,00 €
Vistamare Gaja 2018, D.O.C.G. Toscana	91,00 €
Chardonnay Löwengang 2019, Löwengang Alois Lageder	99,00 €
Cervaro della Sala Antinori 2020, D.O.C.G. Toscana	119,00 €

Francia

Chablis 1er Cru, Luis Michel 2020, Les Vaillons	71,00 €
---	---------

VINOS TINTOS

Mallorca

ÀN/2, Falanis 2020, V.T. Mallorca 36,50 €

Península

Juan Gil 2019, 12 meses crianza, D.O. Jumilla 34,50 €

Matarromera Crianza 2018, D.O. Ribera del Duero 44,00 €

Marqués de Murrieta, Reserva 2017, D.O.C. Rioja 49,50 €

Marqués de Murrieta, Reserva 2018 Magnum, D.O.C. Rioja 119,00 €

Aalto 2019, D.O. Ribera del Duero 89,00 €

Vega Sicilia Valbuena 2016, D.O. Ribera del Duero 269,00 €

Artadi Viña el Pison 2016, D.O.C. Rioja 425,00 €

Vega Sicilia Unico 2010/11, D.O. Ribera del Duero 490,00 €

Italia

Primitivo Quattro Passi 2020, Salento IGT 28,00 €

Chianti Classico Reserva, Villa Antinori 2019, D.O.C. Toscana 42,00 €

Le Volte Dell'Ornellaia 2020, Toscana IGT 46,50 €

Amarone della Valpolicella 2017, Veneto IGT 51,00 €

Brunello di Montalcino, Caparzo 2017, D.O.C.G. Toscana 69,00 €

Le Serre Nuove Dell'Ornellaia 2019, D.O.C. Bolgheri 74,50 €

Tignanello, Antinori 2019, Toscana IGT 199,00 €

Guardiavigna 2008, Toscana IGT 490,00 €

THE ONE AND ONLY

Château Lafite–Rothschild 2017, 1er Cru Classé, Pauillac	1.999,00 €
Pingus 2017, D.O. Ribera del Duero	1.999,00 €

VINOS DULCES

Rover Moscat, Algaida Mallorca	45,50 €
--------------------------------	---------

CHAMPAGNER & CAVA

Cava Freixenet Brut	30,50 €
Cava Trepas Rosé	34,50 €
Möet & Chandon Picolo	45,00 €
Möet & Chandon Brut Imperial	105,00 €
Möet & Chandon Brut Rosé	129,00 €
Möet & Chandon Ice Imperial	129,00 €
Möet & Chandon Brut Magnum	290,00 €
Möet & Chandon Brut Rosé Magnum	320,00 €
Möet & Chandon Ice Imperial Magnum	320,00 €
Ruinart Brut Blanc de Blanc	149,00 €
Ruinart Brut Rosé	169,00 €
Dom Perignon Vintage 2010	269,00 €
Dom Perignon Rose 2006	449,00 €

CAFÉ

Café solo / Cortado	2,50 €
Café con leche	3,20 €
Cappuccino	3,50 €
Americano	3,10 €
Doble Espresso	3,70 €
Latte macchiato	4,10 €
Carajillo	3,50 €
Chocolate caliente	4,10 €
Irish Coffee	5,50 €
Ice Coffee	6,30 €
Té negro, verde, manzanilla, poleo menta	3,00 €

AGUA & REFRESCOS

Solan de Cabra 1 L	6,90 €
San Pellegrino 0,75L	6,90 €
Zumo Granini	3,00 €
Zumo de naranja natural	4,90 €
Coca Cola, Fanta Limon, Fanta Naranja, Sprite	2,90 €
Nestea	3,00 €
Spezi	2,90 €
Apfelschorle	2,90 €
Golfer	3,00 €
Ginger Ale	2,90 €
Tonic Fever Tree	3,50 €

CERVEZA

Damm 0,5L	4,90 €
Damm 0,2L oder Koelsch 0,2L	2,90 €
Clara 0,2L / Shandy 0,2L	2,90 €
Clara 0,5L / Shandy 0,5L	4,90 €
Weissbier sin o con alcohol	5,50 €