

# fidELITAS Speisen Speisekarte

## Liebe Gäste,

unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet. Wir bitten Sie um Geduld für die dafür nötige Zeit, wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und bedanken uns für Ihr Verständnis.

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom argentinischen Angus-Rind</b> __Rucola, Parmesan-Späne & Kirschtomaten_____	14
<b>Carpaccio vom Tafelspitz</b> __mit Kräutervinaigrette_____	12
<b>Antipasti-Teller</b> <sup>(1)(3)</sup> __San Daniele DOP & gekochter Trüffelschinken DOP hauchdünn geschnitten mit Parmesanstücken, gegrilltem Gemüse & Büffelmozzarella_____	14
<b>Avocado-Shrimps-Salat</b> __auf Blatt-Salat_____	12
<b>Thunfisch Sashimi (Tataki)</b> __kurz gebratene Thunfischscheiben im Sesammantel wahlweise mit hausgemachtem Koriander-Pesto & Wasabi-Gurken-Salat oder Basilikum-Pesto_____	16
<b>Meeresfrüchtesalat</b> __Garnelen, Oktopus, Kalamari und Sepia mit Staudensellerie & Ananas_____	16
<b>Getrübefelte Burrata</b> <sup>(6)</sup> __mit Tomaten auf Rucolabett_____	16
<b>Bruschetta ‚Fidelitas‘</b> __mit karamelisiertem Ziegenkäse auf Tomaten-Ragú_____	10

## Suppen

<b>Minestrone</b> __unsere Gemüsesuppe mit Parmesan_____	klein_6_normal_10
<b>Mediterrane Fischsuppe</b> __mit Aioli & geröstetem Knoblauch-Baguette_____	klein_10_normal_18
<b>Rinderkraftbrühe</b> __mit Julienne & Rindfleischwürfel_____	klein_6_normal_10

## Frisch aus dem Garten

<b>Wildkräuter Salat</b> <sup>(2)</sup> __mit frischen Beeren & Ziegenkäse_____	12
<b>Ceasar-Salat</b> __mit Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan & Crôutons_____	10
<b>Schloss-Salat</b> __Bunter Blattsalat mit Rinderfilet-Streifen_____	18
<b>Thunfisch-Salat</b> __mit Fetakäse, Paprika & Fenchel_____	16

## Unsere frische Pasta und Risotto

<b>Spaghetti Aglio, Olio &amp; Peperoncino</b> __klassisch zubereitet mit frischen Datteltomaten_____	klein_8_normal_12
<b>Tagliatelle al Ragú</b> __mit Hackfleischsauce_____	klein_10_normal_14
<b>Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen</b> __mit getrockneten Tomaten & Zucchini_____	klein_16_normal_20
<b>Tagliolini al Tartufo</b> __mit schwarzem Trüffel_____	klein_14_normal_20
<b>Linguini Scampi</b> __mit argentinischen Rotschwanzgarnelen & Datteltomaten_____	klein_14_normal_20
<b>Papardelle ‚tonno‘</b> __mit frischem Thunfisch, Kapern, getr. Tomaten & Oliven_____	klein_10_normal_14
<b>Garnelen-Risotto</b> __mit argentinischen Rotschwanzgarnelen & Datteltomaten_____	klein_16_normal_20

Alle Pasta-Gerichte auch glutenfrei erhältlich. Aufpreis 2 €.

1) mit Farbstoff  
2) mit Konservierungsstoffen  
3) mit Antioxidanzsmitteln  
4) mit Geschmacksverstärker

5) geschwefelt  
6) geschwärzt  
7) Phosphat  
8) mit Milcheiweiß

9) koffeinhaltig  
10) chininhaltig  
11) mit Süßungsmitteln  
12) enthält Phenylalaninquelle

13) Nitritpökelsalz  
Informationen zu allergenen Zutaten erhalten Sie in unserer Dokumentation.  
Bitte fragen Sie unser Team.  
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# fidELITAS Speisen Speisekarte

## Fleisch

<b>Filet vom argentinischen Black Angus</b> zartes Rinderfilet	180 g	28	250 g	34
<b>Entrecôte vom argentinischen Black Angus</b>			280 g	28
<b>Dünne Scheiben vom Rinderfilet</b> kurz gegrillt, mit Rucola und Parmesan-Späne			180 g	30
<b>Scaloppine Aglio, Olio &amp; Peperoncino</b> zarte Kalbsscheiben mit Datteltomaten & geriebenem Parmesan				24
<b>Original Wiener Schnitzel</b> vom heimischen Kalb mit Preiselbeeren				20
<b>Lammcarré</b> rosa gebraten mit Knoblauch- & Kräuterkruste				34



### OPEN AIR FONDUE BOURGUIGNONNE

<b>Filet vom argentinischen Black Angus</b>	180 g	28	250 g	34
<b>Hüfte vom heimischen Kalb</b>	180 g	24	250 g	30

je mit 4 verschiedenen Saucen & Beilage nach Wahl!

## Fisch

<b>Heimische Forelle</b> frische Forelle an mediterranen Kräutern				22
<b>Thunfischfilet ‚Sashimi Qualität‘</b> mit hausgemachtem Basilikumpesto			200 g	30
<b>Baby Steinbutt im Ganzen</b> vom Grill mit Zitronen, Thymianöl				38
<b>Filet vom Leng</b> auf Blattspinat				28
<b>fidELITAS-Fisch-Variation</b> verschiedene Köstlichkeiten aus dem mediterranen Meer				38

Unsere Hauptgänge sind **inklusive einer Beilage**. Bitte wählen Sie diese unten aus den Beilagen.

## Beilagen

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosmarinkartoffeln</li> <li>• Kartoffelgratin</li> <li>• Petersilienkartoffeln</li> <li>• Tagliatelle in Butter</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kleiner gemischter Blattsalat</li> <li>• gegrilltes mediterranes Gemüse</li> <li>• Frischer Blattspinat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caponata-Gemüse</li> <li>• Artischocken-Gemüse mit Oliven und Kapern<sup>6)</sup></li> </ul>
jede weitere Beilage zuzüglich 4		
<b>Saucen &amp; Dips:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pikante Barbecuesauce</li> <li>- Aïoli</li> <li>- Sauce Bernaise</li> <li>- Kräuterbutter</li> <li>- Portwein-Jus</li> <li>- Remouladensauce</li> </ul>		
		je 2

## Vegan

<b>Pikanter Bulgur-Salat</b> mit frischer Minze & Kirschtomaten				14
<b>Caponata mit Quinoa<sup>9)</sup></b> Paprika-Auberginengemüse mit Pinienkernen & Oliven				16
<b>Gemüsevariation</b> große Platte von verschiedenen Gemüsen der Saison				12

## Unsere hausgemachten Nachspeisen

<b>Crème Brûlée</b> klassisch zubereitet				8
<b>Semifreddo agli Amarettini</b> geeiste Mascarpone-Creme mit Amarettini				8
<b>Lavatörtchen</b> mit flüssigem Schokoladenkern & frischen Beeren				8
<b>fidELITAS-Tiramisu<sup>9)</sup></b> auf klassische Art zubereitet				8
<b>Mousse au Chocolat</b>				6
<b>fidELITAS-3erlei<sup>9)</sup></b> 3 Mini-Desserts				12
<b>Affogato</b> Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis				6
<b>Hausgemachtes Basilikumsorbet</b>				8
<b>Käseteller</b> Variation von gereiftem Parmesan, Bel Paese & Pecorino mit Weintrauben, Feigensenf & Walnüssen				12