

Vorspeisen:

Rindercarpaccio mit Rucola

gehobelter Parmesan und Basilikumeis
11,90€

Roastbeef Teller „kalt“

dazu Bratkartoffeln und Remouladensauce
13,90€

„Vitello Tonnato“

Saftiges Kalbfleisch in Thunfischsauce
10,90€

„Camillo's“ Antipasti-Spezialitäten

mit Basilikum Pesto
9,80€/13,90€

Gegrillte Jakobsmuscheln

auf Knoblauchspinat
14,50€

„Risotto ai Funghi“

Saftiges Risotto mit Pilzen der Saison
12,30€

Salate:

Rucola Salat in Balsamico Dressing

mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel
9,90€ /13,90€

Salatvariation mit gebratener Kalbsleber

und Apfelscheiben in Balsamico
12,90€ /16,90€

Großer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

und Mango-Chutney
11,90€

Roma-Tomaten und Büffelmozzarella

mit Basilikum in Olivenöl
9,00€

Jahreszeitliche Blattsalate in Balsamico Dressing

gegrillte Riesengarnelen am Spieß
14,50€

„Steak-Salat“

Auswahl von Blattsalaten in Joghurtdressing
dazu ein gegrilltes Rumpsteak (100gr.) und Kräuterbutter
13,90€

Kleiner Beilagen Salat

4,50€

Suppen:

Tomatensuppe mit Olivenmozzarella

6,50€

Rinderbouillon mit Gnocchi

und Gemüsestreifen

6,50€

Taschenkrebssuppe

mit Cognac verfeinert

6,90€

Pilzrahmsüppchen

mit Pesto Croûtons

6,90€

(Pilze nach Saison)

Aufgeschlagenes Champagner-Senfsüppchen

mit gegrillter Jakobsmuschel

7,90€

Pasta:

Bandnudeln mit Bologneser Fleischsauce

9,90€

Bandnudeln mit Hähnchenbrust

Paprika, Tomaten und Oliven

12,70€

Bandnudeln mit saftigen Schweinefiletstreifen

und Champignons in feiner Gorgonzolasauce

13,90€

„Camillo's“ hausgemachte Ravioli

mit Ricotta-Basilikumfüllung

13,90€

Penne mit Lachs

mit Rucola und Kirschtomaten

14,30€

Vegetarische Steinpilzcrepelle

mit Parmesan gratiniert

12,90€

Spaghetti Aglio mit gegrillten Riesengarnelen

und Peperoncini

14,90€

„Pasta Tricolore“

Ravioli, Steinpilzcrepelle und Gnocchi

13,90€

„Risotto ai Funghi“

Saftiges Risotto mit Pilzen der Saison

12,30€

Fisch:

Gegrillte Dorade Royal Filets

auf Tagliarini
Pestobutter und geschmorte Tomaten
18,90€

Gebratenes Zanderfilet

auf glasierten Kaiserschoten
Kräuterkartoffeln
19,70€

Fjordlachs und Steinbutt

Blattspinat und Buttergnocchi
22,80€

Gebratene Seezunge

Petersilienkartoffeln und Salat
21,90€

„Fang des Tages“

Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
Tagespreis

Mediterrane Fischvariation

mit Lachs, Zander, Steinbutt,
Riesengarnele und Jakobsmuschel in Hummersauce
Blattspinat & Rosmarinkartoffeln
22,90€

Fleisch:

Rosa gebratene Entenbrust

Balsamicojus
Kaiserschoten und Kartoffelgratin
19,40€

Schweineschnitzel gegrillt oder paniert

mit Bratkartoffeln und Salat
15,70€

Schweinefilet in Gorgonzolasauce

Speckbohnenbündchen und Gnocchi
18,30€

Medaillons von Rinderhüfte und Schweinefilet

in Pilzrahmsauce, Saisongemüse und Bratkartoffeln
19,20€

vom Grill:

Rumpsteak (200gr.) mit Kräuterbutter

Speckbohnenbündchen
Kartoffelgratin
21,90€

Rinderfilet (180gr.) mit Kräuterbutter

Gemüse
Rosmarinkartoffeln
23,50€

Chateaubriand für 2 Personen

Sauce Béarnaise
Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin
49,00€

„Camillo's“ Kalbsleber in Butter und Salbei

mit Blattspinat und Kartoffelpüree
19,90€

„Saltimbocca a la Romana“

mit Gnocchi, Butter und Salbei
19,90€

Rosa gebratenes Lammcarée

Blattspinat
Kartoffelgratin
22,80€

Dessert:

Camillo's hausgemachte Tiramisu

6,30€

Zabaione

mit Vanillerahmeis

5,70€

Crème Brûlée

6,90€

Dessertvariation Kleinpetersberg

(Cassata, Tiramisu und zweierlei Mousse au Chocolat)

7,70€

Zweierlei Mousse au Chocolat

mit Walnusseis

6,90€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

auf marinierten Beerenfrüchten

7,90€

(dauert ca. 15 Minuten, aber das Warten lohnt sich)

Italienische Käseauswahl

mit Tessiner Feigensauce

(Büffelmozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Peccorino und Rubiola)

8,30€