



PATRIA
HOUSE OF HÜTTER

Speisekarte

Antipasti

CAPESANTE CON CHORIZO E ANANAS 19,50 €

Jakobsmuscheln mit Chorizo, Ananas, Mango-Essig-Sauce
Scallops with chorizo, pineapple, mango-vinegar sauce

BURRATA E SALMONE AFFUMICATO 19,50 €

Burrata aus Apulien mit Räucherlachs
Apulian burrata cheese with smoked salmon

VITELLO TONNATO 18,50 €

Dünne Scheibe vom Kalbfleisch mit Thunfisch Creme und Kapern
Thin slices of veal with tuna sauce and capers

GAMBERI ALL AGLIO 16,00 €

Knoblauch Garnelen
Garlic shrimps

PARMIGIANA DI MELANZANE 15,50 €

Aubergine mit Tomatensauce und Parmesan überbacken
Aubergine with tomato sauce, gratinated with Parmesan cheese

TAGLIERE DI FORMAGGI 16,50 €

Käse Variationen
Variety of cheeses

OLIVE VERDI 5,00 €

Schale mit grünen Oliven
Bowl with green olives

Insalate

INSALATA DI MARE 19,50 €

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Zitrone
Seafood salad, olive oil, lemon

INSALATA CON FILETTO DI MANZO E BURRATA 23,00 €

Gemischter Salat mit Rinderfilet-Streifen und Burrata
Mixed salad with slices of beef fillet and burrata cheese

INSALATA CON SALMONE 23,00 €

Gemischter Salat mit frischem Lachsfilet
Mixed salad with fresh salmon fillet

INSALATA CON FORMAGGIO DI PECORA 19,50 €

Kirschtomaten, Blattsalat, Zwiebeln, Walnüsse, Schafskäse
Cherry tomatoes, lettuce, onion, walnuts, sheep's milk cheese

Primi Piatti

PACCHERI AL SALMONE 25,00 €

Paccheri Nudeln, Lachs, Kirschtomaten und Pistazien
Paccheri pasta, salmon, cherry tomatoes, and pistachios

TORTELLONI AI PORCINI 23,00 €

Tortelloni mit Steinpilzen, Steinpilzsoße und Ricotta
Tortelloni with porcini mushrooms, porcini mushroom sauce, and ricotta

TAGLIATELLE AL TARTUFO 25,00 €

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel
Tagliatelle with Black Truffle

SPAGHETTI CON GAMBERI E BURRATA 25,00 €

Spaghetti, Gambas, Burrata und Limetten
Spaghetti, prawns, burrata, and limes

RIGATONI CON MANZO E MELANZANE 26,00 €

Rigatoni, Rindfleisch, Auberginen und Rucola
Rigatoni, beef, eggplant, and arugula

PENNE CON GORGONZOLA, FICHIE E NOCI 23,00 €

Penne mit Gorgonzola, Feigen und Walnüssen
Penne with gorgonzola, figs, and walnuts

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 25,00 €

Safranrisotto mit gebratenen Jakobsmuschel auf Rucola mit Kirschtomaten
Saffron risotto with pan-seared scallops on a bed of arugula with cherry tomatoes

Secondi Piatti

SCHIENA DI AGNELLO ALLA GRIGLIA 40,00 €

Lammrücken vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln
Grilled rack of lamb with vegetables and potatoes

FILETTO DI PATRIA 44,00 €

Rinderfilet in Rotwein-Feigensoße mit Rosmarin Kartoffeln und Gemüse
Beef tenderloin in red wine and fig sauce with rosemary potatoes and vegetables

FILETTO DI SALMONE AL PEPE ROSA 36,00 €

Lachsfilet in rosa Pfeffersoße mit Spinat und Kartoffeln
Salmon fillet in pink pepper sauce with spinach and potatoes

CODA DI ROSPO AL LIMONE 44,00 €

Seeteufel in Zitronensoße mit Spinat und Kartoffeln
Monkfish in lemon sauce with spinach and potatoes

Dolci

TIRAMISU 9,00 €

CASSATA SICILIANA 8,00 €

CREME BRULÉE 9,00 €

SORBETTO 8,00 €

aus Saisonfrüchten / auf Wunsch mit Prosecco oder Wodka (jeweils +3,00 €)
made from seasonal fruit / optional with Prosecco or Wodka (each +3,00€)

TARTUFO 8,00 €