



Seehaus Cospuden

Benvenuto & Herzlich Willkommen im Seehaus Cospuden



Meine Passion ist es, Sie mit frischen und raffinierten Speisen zu verwöhnen.

Ob Sie sich für hausgemachte Pasta, fangfrischen saisonalen Fisch oder Fleisch von ausgesuchten Erzeugern aus der Region entscheiden - ich koche nach originalen Rezepten und verwende hierzu unter anderem Produkte ausgewählter Familienbetriebe aus meiner italienischen Heimatregion für Sie.

Buon Appetito

Ihr Daniele di Fabio

Aperitif

Chandon Garden Spritz	0,2l	9,50
Aperol Spritz*	0,2l	9,50
Campari* Soda Orange	0,2l	9,50
Martini bianco rosso* extra dry	5cl	7,80
Sparkling Juicy Tea Weißer Tee, Tahiti Vanille und Quitte		9,50
Sparkling Juicy Tea Verbene, Jasmin und Riesling		9,50
Prosecco mit Hibiskusblüte		8,00
Lillet Vive mit Gurke, frischer Minze und Tonic Water		9,50

Schaumweine & Champagner

	0,1l	0,75l
<i>Schaumwein</i>		
Prosecco Spumante Rosé Ruggeri, Venetien	8,50	59,00
Schloss Vaux Riesling Sekt Klassische Flaschengärung Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau	10,00	69,00
Schloss Vaux Träublein Piccolo 0,2l Alkoholfreies Schaumweingetränk Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau		15,00
<i>Champagner</i>		
Ruinart Blanc de blanc 0,75l		150,00
Ruinart Blanc de blanc 0,375l		80,00
Ruinart Rosé 0,75l		150,00
Ruinart Rosé 0,375l		80,00
Magnumflasche Bollinger Special Cuvée Brut		299,00

* mit Farbstoff, ** mit Koffein, *** chininhaltig

Bitte zögern Sie nicht, unser Personal auf Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vorspeisen & Salate

Büffel-Mozzarella mit Trüffelcreme, Wildkräutern und Schmelztomaten	16,00
Carpaccio vom Wasserbüffel mit Limonenvinaigrette, Parmesanspalten und mariniertem Spargel	17,00
Thunfisch-Tatar mit Avocado, Mango und Wasabi	17,00
Fitnesssalat mit Balsamdressing, Früchten, Avocado, Nüssen und Marktgemüse	12,00
Spargelsalat mit Erdbeeren und Parmaschinken	17,00

Suppen

Tafelspitzessenz mit Marktgemüse und Ei	10,00
Spargelschaumsuppe mit Riesengarnele und Croutons	13,00

Pasta

Grüne Fettuccine mit Spargel und Eiswasserlachs	17,00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Omas Rinderragout und Büffel-Mozzarella	17,00
Spaghetti mit wildem Knoblauch in Olivenöl geröstet mit Petersilie und kandierten Tomaten	13,50
mit Scampi	21,00
mit Rinderfilettranchen	21,00
Penne Arrabbiata in Peperoncini-Tomatensugo mit Knoblauch	14,50
Tagliarini aus dem Parmesanlaib am Tisch zubereitet	19,50

Fleisch | Fisch | Vegetarisch

Saltimbocca vom Perlhuhn auf Spargel-Risotto mit kandierten Tomaten	27,00
Geschmorte Kaninchenkeule mit Wildwassergarnele auf Spinat mit Kartoffel-Mousseline und Oliven-Traubenconfit	28,00
Fisch des Tages entnehmen Sie bitte unserer Tagesempfehlung	
Risotto „Primavera“ mit Frühlingsgemüsen	20,00
In Barolo geschmorte Ochsenbäckchen mit Selleriepüree, Zwiebelmarmelade und Marktgemüse	28,00
Knusprige Bauernentenbrust auf Pilz-Gemüse mit grünem Spargel und Kirschsauce	28,00

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dessert

Geeistes Tiramisu mit Kaffeezabaione und Mandelkirschen	10,00
Zartbitterschokoladentörtchen mit Ananasragout und Bananen-Karamelleis	12,00
Italienische Käsevariation mit Feigen-Chutney und Ofenchiabatta	17,00
D'Espresso – kleine Dessertkomposition des Chefs und ein Espresso	9,00

Eine Übersicht aller enthaltenen Allergene, können Sie gern bei unserem Servicepersonal einsehen.

Kaffee & Tee

Espresso	3,50
Espresso doppelt	5,50
Cappuccino	5,00
Kaffee	4,00
Milchkaffee	5,00
Latte Macchiato	5,30
Tee verschiedene Sorten	3,50
Heiße Schokolade	4,50
mit Sahne	5,50
Chai Latte	6,50
Dooleys Bombardino	6,50

Unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir auf Wunsch auch gern mit Hafermilch zu.

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino	0,25 l	2,80
San Pellegrino	0,75 l	7,50
Aqua Panna	0,25 l	2,80
Aqua Panna	0,75 l	7,50
Bauer Säfte und Nektare	0,2 l	4,30
Coca Cola*** Coca Cola Zero**	0,2 l	4,30
Sprite Fanta*	0,2 l	4,30
Red Bull***	0,25 l	5,50
Schweppes Bitter	0,2 l	4,30
Tonic*** Bitter Lemon* Ginger Ale		
Fassbrause Himbeer* Waldmeister*	0,33l	5,00
Hausgemachte Limonade	0,33l	5,50

Biere

San Miguel Lager	0,33l	5,50
Radeberger Pils	0,33l	5,50
Paulaner Hell, alkoholfrei	0,33l	5,50
Paulaner Hefeweizen, naturtrüb	0,5l	6,50
Paulaner Hefeweizen, alkoholfrei	0,5l	6,50

Roséwein

	0,2l	0,75l
Rosé Cuvee Proschwitz, Sachsen	12,50	39,00
Miraval Perrin & Pitt, Côtes de Provence	12,00	45,00

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Weißwein

	0,2l	0,75l
Goldriesling Proschwitz, Sachsen	12,50	39,00
Lugana Ottella, Venetien	13,50	49,00
Chablis L Eglantiere Domaine Jean Durup, Burgund	13,50	49,00
Sauvignon Winkel, Südtirol	13,50	49,00
Riesling Robert Weil, Rheingau	16,00	59,00
Weißburgunder Weingut Proppe, Saale-Unstrut	15,50	55,00
Chardonnay Weingut Klumpp, Baden	16,00	59,00
Riesling Reichsgraf von Kesselstadt, Saar	13,00	45,00
Sancerre Blanc Ac Langlois-Chateau, Sancerre		69,00
Riesling GG Rottland B. Ress, Rheingau		99,00
Rossj Bass A. Gaja, Piemont		149,00

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Rotwein

	0,2l	0,75l
Il Bruciato Antinori Bolgheri, Toskana	13,50	49,00
Barbera d'Alba Cogno, Piemont	13,50	49,00
Saint Joseph Rouge Perrin, Rhône	13,50	49,00
Rubicon Meerlust, Stellenbosch	18,50	65,00
Spätburgunder Proschwitz, Sachsen		79,00
Sito Moresco A Gaja, Piemont		99,00
Merlot „Desiderio“ Avignonesi, Toskana		119,00
CA ' Marcanda A Gaja, Toskana		139,00
Alion Ribera del Duero		159,00
Guado al Tasso Antinori Bolgheri, Toskana		195,00

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Magnum 1,5l

Avignonesi Cappanelle 50x50 Avignonesi, Toskana	250,00
Valbuena 5 Ribera del Duero	550,00
Alion Ribera del Duero	399,00

Doppelmagnum 3l

Merlot „Desiderio“ Avignonesi, Toskana	499,00
Alion Ribera del Duero Spanien	799,00

Digestif 4cl

Nonino il Moscato	8,50
Nonino Chardonnay	8,50
Poli Amarone Oro "Cleopatra"	16,00
Meissner Edelbrände <i>verschiedene Sorten</i>	9,00
Scheibel Nussler	11,00
Flor de Caña Centenario 12 years Nicaragua	14,00
Radeberger Bitter	6,00
Ramazotti	7,00
Scheibel Elixier 26	7,00

Alle angegebenen Preise sind Europreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.