







PORTOFINO

ANTIPASTI / STARTERS

Insalata Caprese  	13
Büffel-Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum <i>Buffalo mozzarella with tomatoes and fresh basil</i>	
Antipasti Misti 	14
Eingelegtes Gemüse ¹⁾²⁾³⁾⁶⁾ mit Olivenöl und Balsamicoessig, Käse, Oliven und getrockneten Wurstspezialitäten ²⁾³⁾ <i>Homemade antipasti, pickled vegetables ¹⁾²⁾³⁾⁶⁾ with olive oil and balsamic vinegar, cheese, olives and sausages specialties ²⁾³⁾</i>	
Prosciutto de Parma	14
Luftgetrockneter Parmaschinken ¹²⁾ mit Grissini <i>Air-dried Parma ham ¹²⁾ with grissini bread sticks</i>	
Vitello Tonnato	14
Kalbfleischscheiben auf Thunfischsauce mit Kapernbeeren ³⁾⁵⁾ <i>Thin slices of veal served on tuna sauce with capers ³⁾⁵⁾</i>	
Roastbeef Marinato	16
Mariniertes, rosa gebratenes Roastbeef mit kaltgepresstem Olivenöl und Gremolata <i>Marinated rose roast beef with olive oil and gremolata</i>	








 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*






Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*

PORTOFINO



ZUPPA / SOUPS

- Minestrone    7
Tomatisierte Gemüsesuppe ³⁾
Italian vegetable soup ³⁾
- Zuppa di Lenticchie    7
Gemüse-Linsensuppe mit altem Balsamico
Vegetable lentil soup with balsamic vinegar
- Zuppa di Pesce  10
Fischsuppe mit Fenchel und Safran ⁵⁾
Fish soup with fennel and saffron ⁵⁾

INSALATA / SALADS

- Insalata con Fichi    13
Gemischter Salat mit Honig-Balsamico-Dressing, getrockneten Feigen,
geröstetem Brot und Mandeln
Mixed salad with honey-balsamic dressing, dried figs, toasted bread and almonds
- Insalata di Rucola con filetti di Pollo  13
Rucolasalat mit Balsamicodressing, Mozzarella, Hähnchenstreifen,
Parmesan und Kirschtomaten
*Rocket salad with balsamic vinaigrette, mozzarella, chicken slice, parmesan
and cherry tomatoes*
- Insalata „Portofino“
Römersalat wahlweise mit:
Parmesandressing, Crostini, Ei und Tomaten  11
Romaine salad with parmesan vinaigrette, crostini, egg and tomatoes
- Parmesandressing, rosa gebratenes Bavette vom US-Rind, 18
Crostini, Ei und Tomaten
*Romaine salad with parmesan vinaigrette, beef flank steak medium well,
crostini, egg and tomatoes*

 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*

PORTOFINO



PESCE / FISH DISHES

Arrosto di filetto di orata	22
Gebratene Doradenfilets "italienischer Art" mit Limonenbutter, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln <i>Roasted sea bream fillet "Italian style" with lemon butter, grilled vegetables and rosemary potatoes</i>	
Salmone alla "WERNERO" 	22
Gebatener Lachs mit Blattspinat, geschmolzenen Tomaten und Rosmarinkartoffeln <i>Roasted salmon with spinach leaves, sautéed tomatoes and rosemary potatoes</i>	
Gamberoni Saltati	36
Sautierte Black Tiger Großgarnelen im Knoblauch-Petersiliensud mit gegrilltem Kräuterbrot <i>Sautéed Black Tiger prawns with a garlic & parsley sauce and grilled herb bread</i>	

CARNE / MEAT DISHES

Pollo al Forno	20
Gebackenes Huhn mit Taggiasca Oliven, Tomaten, Lauchzwiebeln und Trofie-Nudeln <i>Roasted chicken with Taggiasca olives, tomatoes, green onions and Trofie pasta</i>	
Saltimbocca alla Romana di Maiale	22
Jungschweinerückensteak mit Salbei und Parmaschinken ¹²⁾ , Tomate und Gnocchi <i>Pork loin steak with sage, Parma ham ¹²⁾, tomato and gnocchi</i>	
Medaglioni di Agnello	24
Medaillons von der Lammhüfte auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln <i>Lamb medallions with mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	
Bistecca di Manzo	32
Gegrilltes US Nebraska Rumpsteak 200g, zart & saftig mit Balsamicozwiebeln ⁵⁾ , Steaksalat ²⁾ , Kräuterbutter und Süßkartoffel Pommes <i>Grilled rump steak 200g served with balsamic onions ⁵⁾, side salad ²⁾, herb butter and sweet potato fries</i>	

 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*



Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*

PORTOFINO

PASTA

Penne Verdura   	13
Penne in Tomatensauce ⁵⁾ mit Kirschtomaten, Frühlingslauch, Artischocken und Champignons <i>Penne in tomato sauce ⁵⁾ with cherry tomatoes, leek, artichokes and mushrooms</i>	
Spaghetti alla Carbonara	15
Spaghetti mit luftgetrocknetem italienischen Speck ²⁾³⁾ in Sahne-Weißweinsauce ⁵⁾ mit Eigelb <i>Spaghetti with Italian bacon ²⁾³⁾ in cream white wine egg yolk sauce ⁵⁾</i>	
Gnocchi alla Parma	15
Gnocchi mit Parmaschinken ¹²⁾ , Mozzarella, Kefir, Walnüssen und Piment d'Éspelette <i>Gnocchi with Parma ham ¹²⁾, mozzarella, kefir milk, walnuts and Espelette pepper</i>	
Tagliatelle al Salmone	16
Tagliatelle mit Lachs in Limonen-Butterfond, Lauchzwiebeln und Dill <i>Tagliatelle with salmon in lemon butter sauce, green onions and dill</i>	
Penne Don Camillo	16
Penne in Tomatensauce ⁵⁾ mit sautierten US-Rinderstreifen, Knoblauch, Kirschtomaten, Chili und Frühlingszwiebeln ⁵⁾ <i>Penne in tomato sauce ⁵⁾ with sautéed beef stripes, garlic, cherry tomatoes, chili and green onions ⁵⁾</i>	
Spaghetti alla „Streletzki“	18
Spaghetti mit gebratenen Garnelen und Kirschtomaten in Tomatensauce ⁵⁾ <i>Spaghetti with roasted king prawns and cherry tomatoes in tomato sauce ⁵⁾</i>	

 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*






 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*



PORTOFINO

PIZZA

Unsere Pizzen werden durch die Verwendung von Natursauerteig, nach altem italienischem Rezept, besonders knusprig und aromatisch.
Prepared according to an old Italian recipe, our authentic sourdough pizzas are especially crispy and flavourful.

Pizza Margherita 	11
mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum <i>mozzarella, tomatoes and basil</i>	
Pizza Salami	12
mit Salami ²⁾³⁾ <i>salami ²⁾³⁾</i>	
Pizza Salsiccia	13
mit grober Fenchelwurst ²⁾³⁾ , Champignons, Artischockenherzen und Parmesan <i>fennel sausage ²⁾³⁾, mushrooms and artichoke hearts</i>	
Pizza con crema di Lenticchie   	13
mit Linsencreme, frittiertes Aubergine, Kirschtomaten, Walnüssen und Basilikum <i>Pizza with lentil cream, fried aubergine, cherry tomatoes, walnuts and basil</i>	
Pizza Diavola	14
mit Peperoni-Salami ²⁾³⁾ , roten Zwiebeln, Ei, Chili und Knoblauch <i>spicy salami ²⁾³⁾, red onions, egg, chili and garlic</i>	
Pizza Verdura 	15
mit Tomaten, mediterranem Gemüse, Oliven und Parmesan <i>tomatoes, mediterranean vegetables, olives and parmesan</i>	
Pizza Prosciutto e Rucola	16
mit Landschinken ¹²⁾ , Rucola und gehobeltem Parmesan <i>ham ¹²⁾, rocket salad and parmesan</i>	
Pizza Portofino	16
mit US-Rinderfiletstreifen, grünem Spargel, roten Zwiebeln, Parmesan-Schmand und Chili-Öl <i>sliced beef tenderloin, green asparagus, red onions, parmesan cream and chili oil</i>	

 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*

PORTOFINO

DOLCE / DESSERT

Tiramisù Classico	8
Kaffee getränkter Löffelbiskuit ¹⁾⁸⁾ mit Mascarponecrème <i>Coffee soaked biscuit ¹⁾⁸⁾ with creamy mascarpone</i>	
Torta al Cioccolato	8
Schokoladenkuchen ⁵⁾ mit halbflüssigem Kern, rotem Beerenragout, Sorbet und Limonen-Schmand <i>Chocolate cake with a melted chocolate ⁵⁾ center, red berry ragout, sorbet and lime sour cream</i>	
Schiuma di Marsala	8
Variation von exotischen Früchten mit Marsalасhaum ⁵⁾ <i>Variation from exotic fruits with Marsala foam ⁵⁾</i>	
Taleggio al forno con pesto di fichi alle noci	8
Gebackener Taleggio mit Walnuss-Feigen-Pesto ²⁾³⁾ <i>Baked taleggio with walnut fig pesto ²⁾³⁾</i>	

Alle Preise in Euro
All prices in euros

Genuss trotz Allergie!



Indem wir unsere Speisen kennzeichnen, schützen wir Sie vor möglichen Unverträglichkeiten. Bei Fragen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Culinary enjoyment despite allergies!

We prevent possible intolerances through the labelling of our dishes. Should you have any questions about potential allergens please do not hesitate to ask our service staff.

- ¹⁾ mit Farbstoff / Food dye ²⁾ mit Konservierungsstoff / Preservative ³⁾ Antioxidationsmittel / Antioxidant
⁴⁾ mit Geschmacksverstärker / Flavour enhancer ⁵⁾ mit Schwefeldioxid / Sulphur dioxide
⁶⁾ mit Schwärzungsmittel / Blackening ⁷⁾ mit Phosphat / Phosphate ⁸⁾ koffeinhaltig / Caffeine
⁹⁾ chininhaltig / Quinine ¹⁰⁾ mit Süßungsmittel / Sweetener ¹¹⁾ Taurin / Taurine
¹²⁾ Nitritpökelsalz / Nitrite curing salt ¹³⁾ Formvorderschinken / Form of ham
¹⁴⁾ Phenylalaninquelle / Source of phenylalanine ¹⁵⁾ Gewachst / Waxed

 EGK Estrel Gesundheitsküche – fettarme Gerichte / *Estrel healthy kitchen – low fat dishes*

 Vegetarisch / *Vegetarian*  Vegan / *Vegan*

Hinweise auf die Zusatzstoffliste finden Sie auf der letzten Seite. / *Notes on the list of additives can be found on the last page.*