



## APERITIF

Aperitivo della Casa

Champagner | Ramazotti Rosé | Ginger Ale | Rosmarin

0,2L / 14,50

Prosecco

0,1L / 8,00

Prosecco Rosé

0,1L / 8,50

Champagner

0,1L / 14,50

Ferrari Rosé

0,1L / 12,50

Kir Royal

0,1L / 14,50

Aperol Spritz / Hugo / Lilet Wild Berry

0,2L / 9,50

Campari pur

5 CL / 8,00

Campari Soda /Tonic /Lemon / Orange

5 CL / 9,50

Martini Bianco/ Rosso

5 CL / 8,00

Sherry Tio Pepe dry / medium

5 CL / 7,50

Portwein / Cynar

5 CL / 7,50

Negroni Campari/ Vermout / Gin

13,50

Crodino / Sanbitter alkoholfrei

0,1L / 6,00



## VORSPEISEN STARTERS

Rindercarpaccio  
Beef carpaccio

19,50

Meeresfrüchtesalat  
Seafood salad

24,50

Scampi alla Diavola auf Datteltomaten (pikant)  
Scampi alla Diavola on datterini tomatoes (spicy)

22,50

Gegrillter Oktopus auf Datteltomaten-Confit  
Grilled octopus on datterini tomato confit

24,50

Gebratene oder frittierte Babycalamari  
Fried or fritted baby calamari

19,50

Lachstatar auf Avocado  
Salmon tartare on avocado

24,50

Tuna Tataki im Sesammantel auf Algensalat  
Tuna tataki in sesame coat on seaweed salad

24,50

Fritto misto  
Mixed fish fried

23,50

Austern Fines de Claire / Gillardeau  
Oysters Fines de Claire / Gillardeau

ST. / 4,50 / 6,50

Antipasto L'ancora für 2 Personen  
Thunfisch Tempura, Lachs, Scampi, Oktopus, Calamari, Jakobsmuscheln  
Antipasto L'ancora for two

Tuna tempura, Salmon, Scampi, Octopus, Calamari, Scallops

53,00



## **SALATE SALADS**

Gemischter Blattsalat  
Mixed leaf salad

8,50

Fenchelsalat mit Birne, Parmesan & Wallnüssen  
Fennel salad with pear, parmesan & walnuts

14,50

Gebratener Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio mit Honig  
Roasted goat cheese on beetroot carpaccio with honey

17,50

Rucolasalat mit gebratenen Scampis  
Rocket salad with fried scampi

22,50

Salat L'ancora mit gegriltem Fisch  
Salad L'ancora mit grilled fish

24,50

Wildkräutersalat mit gebratenen Kalbsleberstreifen  
Wild herbs salad with roasted strips of calf's liver

18,50

Lauwarmes Scampisalat mit Orangen und Peperoncino  
Lukewarm shrimp salad with oranges and peperoncino

24,50



## PASTA / RISOTTO

Linguini mit frischen Venusmuscheln  
Linguini with fresh clams

21,50

Spaghetti mit Lachs & Lauch  
Spaghetti with salmon & leek

22,50

Orechiette Calamari & Scampi  
Calamari & Scampi Orechiette

22,50

Spaghetti Arrabiata

14,50

Spaghetti mit Meeresfrüchten  
Spaghetti with seafood

24,50

Hausgemachte Tagliolini mit schwarzem Trüffel  
Homemade tagliolini with black truffle

27,50

Linguini mit Scampi und Cherry-Tomaten  
Linguini with scampi and cherry tomatoes

24,50

Zitronenrisotto mit Scampis und Jakobsmuscheln (ab 2 Personen)  
Lemon risotto with scampis and scallops (for 2 persons)

27,50 P.P.

Spaghetti Aglio-Olio

14,50 P.P.



## FISCH FISH

Gegrilltes Lachsfilet  
Grilled salmon fillet  
28,50

Gebratenes Doradenfilet an frischer Kräutermarinade  
Roasted sea bream fillet with fresh herb marinade  
26,50

Gegrillte Riesengarnelen  
Grilled king prawns  
35,50

Steinbuttfilet in Butter-Salbei  
Turbot fillet with butter and sage sauce  
39,50

Thunfischsteak gegrillt oder auf Kartoffelpüree mit Teriyaki-Soße  
Grilled tuna steak or on mashed potatoes with teriyaki sauce  
39,50 / 43,50

Gemischter gegrillter Fisch für 2 Personen  
Mixed grilled fish for 2 persons  
79,00

Fisch nach Tagesempfehlung  
Fish daily recommendation  
AUF ANFRAGE / ON REQUEST



## FLEISCH MEAT

Kalbsleber in Butter-Salbei  
Calf's liver in butetr sage sauce  
29,50

Argentinisches Rinderfilet (Black Angus) vom Grill  
Argentinian beef filet (Black Angus) from grill  
42,50

Neuseelands Lammrücken in Kräuter mariniert an Rotweinreduktion  
New Zealand saddle of lamb marinated with herbs on red wine reduction  
39,50

Surf & Turf  
Black Angus Filet & Black Tiger Prawns  
49,00



## HUMMERMENU LOBSTER MENU

Kanadischer Hummersalat mit Pernod-Cocktail-Sauce  
Canadian lobster salad with Pernod cocktail sauce

Linguine mit Hummer  
Linguine with lobster

Halber Hummer alla Catalana  
Half lobster alla Catalana

Dessert nach Wahl  
Dessert of your choice

AB 2 PERSONEN / FROM 2 PERSONS  
CA. 119,00 P.P. (MIT VORBESTELLUNG)

## L'ANCORA FISCHMENÜ L'ANCORA FISH MENU

L'ancora - 4 Gänge-Fischmenü  
L'ancora - 4 course fish menu  
69,50 P.P.



## DESSERT

Tiramisu

8,50

Panna Cota mit frischen Waldbeeren  
Panna cota with fresh wild berries

8,50

Crème brûlée mit Vanilleeis  
Crème brûlée with vanilla ice cream

10,50

Schoko Soufflé mit Vanilleeis  
Chocolate soufflé with vanilla ice cream

11,50

Pistazien Soufflé mit Vanilleeis  
Pistachio soufflé with vanilla ice cream

12,50

Zabaglione mit Vanilleeis für 2 Personen  
Zabaglione with vanilla ice cream for 2 persons

19,00

Waldbeeren mit Vanilleeis  
Wild berries with vanilla ice cream

12,50

Trilogie L'ancora für 2 Personen  
Trilogy L'ancora for 2 persons

25,00

## EIS

## EIS-CREAM

Tartufo Nero di pizzo calabro

Tartufo Limoncello

Cassata Eis Pistachio

Semifreddo

JE 9,50





## HEISSE GETRÄNKE HOT BEVERAGE

Espresso

2,50

Espresso doppio

4,50

Cappuccino

3,50

Latte Macchiato

3,50

Tee

2,50

## GETRÄNKE BEVERAGE

Bad Camberger Taunusquelle

0,75 L / 7,50

Coca-Cola(1,3)

0,3L / 4,00

Coca-Cola light / zero (1,3,7,8)

0,3L / 4,00

Fanta / Sprite (3,6)

0,3L / 4,00

Schweppes Bitter Lemon /  
Tonic Water / Ginger Ale (2)

0,3L / 4,00

Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeernektar Kelterei Heil  
Apple juice / Orange juice / Blackcurrant nectar

0,3L / 4,00



## **WEISSWEINE WHITE WINES**

Trebbiano d'Abruzzo  
0,2 L / 8,00

Pino Grigio / Piemont  
0,2 L / 8,00

Chardonnay / Piemont  
0,2 L / 8,00

## **ROSÉ**

Rosé d'Abruzzo  
0,2 L / 8,00

## **ROTWEINE RED WINES**

Montepulciano d'Abruzzo  
0,2 L / 8,00

Primitivo / Apulien  
0,2 L / 8,00



## **BIER BEER**

Pils vom Fass  
Pilsner from the barrel  
0,4 L / 4,50

Allgäuer Büble Weißbier  
Allgäu Büble wheat beer  
0,5 L / 6,00

Allgäuer Büble Weißbier alkoholfrei  
Allgäu Büble wheat beer alcohol-free  
0,5 L / 6,00

Clausthaler Classic alkoholfrei  
Clausthaler Classic alcohol-free  
0,33 L / 5,00

## **SCHNÄPSE SCHNAPPS**

Limoncello hausgemacht  
Limoncello homemade  
2 CL / 6.00

Wodka Absolut  
2 CL / 7,00

Williams / Mirabelle / Himbeerbrand  
2 CL / 9,00

Kirschbrand  
2 CL / 9,00

Vecchia Romagna  
2 CL / 7,50



## **SPIRITUOSEN SPIRITS**

Amaretto Disaronno

4 CL / 5,00

Ramazzotti / Averna / Monte Negro / Amaro Lucano

4 CL / 7,00

Sambuca Molinari / Fernet Branca / Menta

4 CL / 7,00

## **WHISKY**

Glenmorangie Original

2 CL / 9,50

Glenkinchie 10 y.o.

2 CL / 9,50

Cragganmore 12 y.o.

2 CL / 9,50

Johny Walker Red Label

2 CL / 7,00

Johny Walker Black Label

2 CL / 9,50

## **GRAPPA**

Grappa Moscato

2 CL / 8,00

Chardonnay Nonino / Moscato Nonino

2 CL / 10,50

Nardini Bassano

2 CL / 9,00



## LONG DRINKS

Vodka Lemon  
12,50

Vodka Orange  
12,50

Gin Tonic Bombay  
12,50

Gin Lemon  
12,50



## ZUSATZSTOFFE ADDITIVES

- 1 - koffeinhaltig / caffeinated
- 2 - chininhaltig / containing quinine
- 3 - mit Farbstoff / with coloring
- 4 - mit Konservierungsstoffen / with preservatives
- 5 - mit Geschmacksverstärkern / with flavour enhancers
- 6 - mit Antioxidationsmittel / with antioxidant
- 7 - mit Süßungsmittel / with sweetener
- 8 - enthält eine Phenylalaninquelle / contains a phenylalanine source
- 9 - Sulfite, Süßungsmittel, Aspartam E 951 / sulphites, sweeteners, aspartame E 951

## ALLERGENE ALLERGENS

- Krebstiere / Crustaceans
- Eier / Eggs
- Erdnüsse / Peanuts
- Soja / Soya
- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) / Milk and dairy products (including lactose)
- Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Parnass) / Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, parsnip)
- Pistazien / Pistachios
- Sellerie / Celery
- Senf / Mustard
- Sesamsamen / Secam seeds

Bitte sprechen Sie unser Personal an! / Please speak to our staff!