

Speisekarte



Unsere **gesamte Speisekarte** gibt es auch als **Take Away**.
Vorbestellung jederzeit möglich unter 01573-0185065.

Gültig ab 26.04.2024

Vorspeisen

Frische Austern / Fines de Claire / pro Stück	4,90
Spargelcremesuppe / Spargeleinlage	7,90
Kalbskutteln / „italienische Art“ / pikant	8,90
Fischsuppe / Toskana / Edelfischfilets	17,90
Frischer Polposalat / hausgemacht	17,90
Carpaccio/ Rinderfilet / Parmesan / Rucola / Sellerie	18,90
Vitello Tonnato / Thunfischcreme / Kapern	17,90
Avocado-Krabbensalat / mit Limette mariniert	17,90
Zu unseren Vorspeisen reichen wir unser ofenfrisches Weißbrot.	

Salatvariationen

Bunter Salatteller	9,90
Kleiner Beilagensalat	6,90

Nudelgerichte

<i>Lasagne</i>	
Hausgemacht / alla nonna	14,90
<i>Spaghetti</i>	
Frische Vongole Verace / Venusmuscheln	17,90

Speisekarte



Unsere **gesamte Speisekarte** gibt es auch als **Take Away**.
Vorbestellung jederzeit möglich unter 01573-0185065.

Hauptgerichte

Brasato al Barolo

Geschmorter Rinderbraten / Tagliatelle / mediterranes Gemüse 26,90

Tagliata

Vom Roastbeef / rosa gebraten / auf Rucolasalat / Parmesan /
Cocktailtomaten / ofenfrisches Weißbrot 25,90

Kalbsnieren

Meaux-Senfsoße / Bratkartoffeln 24,90

Rinderfiletspitzen

Weiderind / Champignonrahm / hausgemachte Spätzle 31,90

Saltimbocca

Vom Kalbsrücken / gefüllt mit Parmaschinken und Salbei / gebratener
grüner Spargel / Tagliatelle 29,90

Rostbraten

Weiderind / Röstzwiebel / Bratkartoffeln 30,90

Seeteufel

Frische Medaillons / Provencial / Gemüsevariation / Rosmarinkartoffeln 34,90

Seezunge

Im Ganzen gebraten / marktfrische Gemüsevariation / Rosmarinkartoffeln
nach Gewicht, je 100 Gramm 16€

Desserts

Affogato al Cafè / Espresso doppio / Vanilleeis 6,90

Rhabarber Tiramisu / hausgemacht / frische Früchte 9,90

Joghurt- Limettenmousse / frische Früchte 9,90