

Speisekarte



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

Gültig ab 23.06.2022

Vorspeisen

Toskanische Fischsuppe mit Edelfischfilets	16,90
Gazpacho mit Knoblauchcrostini	8,90
Parmigiana di Melanzane – vegetarischer Auberginenauflauf	12,90
Caprese mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum	12,90
Avocado-Krabbensalat mit Limette mariniert	16,90
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern	16,90

Zu unseren Vorspeisen reichen wir unser ofenfrisches Weißbrot.

Salatvariationen

Bunter Salatteller	8,90
Kleiner Beilagensalat	5,90
Bunte Salatplatte mit gebratenen Garnelen und frischer Avocado	18,90

Zu unseren Salaten reichen wir unser ofenfrisches Weißbrot.

Nudelgerichte

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen	14,90
Spaghetti mit Auberginen, Cherrytomaten und Rucola	16,90

Speisekarte



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

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Tagliata vom Roastbeef auf Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cocktailtomaten, dazu seevieren wir unser ofenfrisches Weißbrot	24,90
Zartes Kalbskotelett vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und kleinem Beilagensalat	31,90
Scaloppine vom Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen und Tagliatelle	25,90
Zarte Kalbsleber in Balsamicosoße mit Rosmarinkartoffeln und gebratenem Blumenkohl	24,90
Rostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	27,90
Zartes Rinderfilet „alla Contadina“ mit Spaghettini	31,90
Saltimbocca vom Kalbsrücken, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei, in Weißwein mit Tagliatelle und mediterranem Gemüse	27,90
Zarte Kalbsnieren in Meaux-Senfsoße mit Bratkartoffeln	21,90
Frische Dorade Royal im Ganzen gebraten mit marktfrischer Gemüsevariation und Rosmarinkartoffeln	27,90
Frische Seezunge im Ganzen gebraten mit marktfrischer Gemüsevariation und Kartoffeln	pro 100 Gramm 14,00

Desserts

Fruchtiges Mangoparfait mit frischen Früchten	8,80
Fruchtiges Rhabarber Tiramisu mit frischen Früchten	8,80
Beerenteller mit Erdbeermousse	
Affogato al caffè – Espresso trifft Vanilleeis	5,90