

Tageskarte

Vorspeisen

2	Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch, Sardellen u. Kapernsoße	12,70
3	Carpaccio al Salmone (Lachscarpaccio)	12,70
553	Carpaccio di Pulpo (Tintenfisch Carpaccio)	12,90
6	Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)	13,50
8	Carpaccio di Manzo (Rind)	12,50
579	Eier-Omelette mit Speck u. Zwiebeln an Feldsalat	11,20

Hauptgerichte

569	Frisches Zanderfilet gegrillt mit Gemüserisotto	22,50
63	Lachsfilet gegrillt mit Tagliatelle und Salat	20,50
561	Fischteller gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	26,50
671	Calamari fritti mit Pommes – Panierte Calamari Ringe frittiert mit Pommes	13,70
562	Gamberoni alla griglia mit Spaghetti Aglio e Olio	26,50
36	Hausgemachte Ravioli al Salmone mit Lachs und Ricotta	16,80
37	Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta	16,80
639	Penne Fiorentina mit Gorgonzola und frischem Blattspinat	11,50
655	Frische Lammkotelett gegrillt mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse	23,50
544	Frische Kalbsleber gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio und Salat	18,90
573	Rinderfilet (Jungbullen) mit Steinpilzen und Tagliatelle	29,50
699	Rinderfilet (Jungbullen) gegrillt mit Pfeffersauce und Pommes	28,50
69	Piccata alla Milanese (Kalbslachse mit Käse Paniert) mit Spaghetti Pomodoro und Salat	18,80
71	Saltimbocca alla Romana (Kalbslachse mit Parmaschinken) mit Rosmarinkartoffeln	19,50
545	Rumpsteak gegrillt (geschnitten) auf Feldsalat Salat mit Rosmarinkartoffeln	21,80
567	Rumpsteak gegrillt mit Zwiebelsauce und Pommes	21,80

Hausgemachte Dessert

263	Café Gourmand drei kleine Desserts mit einem Espresso	7,30
252	Tiramisu im Glas	4,40
253	Mousse au chocolat im Glas	4,90
254	Panna Cotta mit Waldfruchtsauce	4,90
258	Crème Brûlée	4,90

Wir beziehen momentan Feldsalat und Kartoffeln vom Obst und Gemüsehof Meier aus Bötzingen

14.02.2019