

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)	12,70
6	Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)	13,50
8	Carpaccio di Manzo (Rind)	12,50
18	Salat mit gebratenem Lachs und Gambas Oel und Essig	15,00
577	Tomatensalat(regional) mit Thunfisch und Zwiebeln	6,80

Hauptgerichte

586	Frisches Doradenfilet gegrillt mit Gemüserisotto	22,50
560	Frischer Calamari gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio und Salat	18,90
645	Spaghetti mit frischen Vongole (Pikant)	14,90
561	Fischteller gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	26,50
562	Gamberoni alla griglia mit Spaghetti Aglio e Olio	26,50
612	Spaghetti Calamari mit Tomatensauce	14,80
36	Hausgemachte Ravioli al Salmone mit Lachs und Ricotta	16,80
37	Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta	16,80
699	Rinderfilet (Jungbullen) gegrillt mit Pfeffersauce und Pommes	29,20
69	Piccata alla Milanese (Kalbschnitzel m. Käse Paniert) mit Spaghetti Pomodoro u. Salat	19,20

Hausgemachte Dessert

252	Tiramisu im Glas	4,40
253	Mousse au chocolat	4,90
254	Panna Cotta mit Waldfruchtsauce	4,90
258	Crème Brûlée	4,90
263	Café Gourmand drei kleine Desserts mit Espresso	7,20

Erfrischungsempfehlung

790	Sommerschorle weiß mit Weißwein, Limettenscheibe, Tonicwater und Minze	3,90
791	Sommerschorle rose mit Rosewein, Limettenscheibe, Tonicwater und Minze	3,90

Regionale Frische auf dem Teller

Momentan beziehen wir Rucola, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Melonen,
Paprika und Blattsalate vom Obst und Gemüsehof Meier aus Bötzingen.