

Tageskarte

Vorspeisen

2	Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch, Sardellen u. Kapernsoße	13,00
3	Carpaccio al Salmone (Lachscarpaccio)	13,00
6	Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)	13,90
8	Carpaccio di Manzo (Rindercarpaccio)	13,00
577	Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln	7,00

Hauptgerichte

586	Frisches Doradenfilet gebraten mit Gemüse Risotto	22,50
561	Fischteller gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	26,50
562	Gamberoni alla griglia mit Spaghetti Aglio e Olio	26,50
671	Calamari fritti mit Pommes – Panierte Calamari Ringe frittiert mit Pommes	13,50
625	Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta	15,00
36	Hausgemachte Ravioli al Salmone mit Lachs und Ricotta	16,80
37	Hausgemachte Ravioli mit frischen Steinpilzen und Ricotta	16,80
567	Rumpsteak gegrillt mit Zwiebelsauce und Pommes	23,00
691	Rinderfilet gegrillt mit frischen Steinpilzen und Pommes	31,00
69	Piccata alla Milanese (Kalbschnitzel m. Käse Paniert) mit Spaghetti Pomodoro u. Salat	20,50

Hausgemachte Dessert

252	Tiramisu im Glas	4,60
253	Mousse au chocolat	5,00
254	Panna Cotta mit Waldfruchtsauce	5,00
258	Crème Brûlée	5,00
263	Café Gourmand drei kleine Desserts mit Espresso	7,50

Weinempfehlung

Lena Flubacher Weißburgunder weiß tr.	0,1l	2,80€	0,25l	4,50€	0,75l	12,80 €
Lena Flubacher Spätburgunder rosé tr.	0,1l	2,80€	0,25l	4,50€	0,75l	12,80 €
Lena Flubacher Spätburgunder rot tr.	0,1l	3,00€	0,25l	4,80€	0,75l	13,80 €

Regionale Frische auf dem Teller

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