

Tageskarte

Vorspeisen

2	Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch, Sardellen u. Kapernsoße	15,00
4	Antipasto della Casa	14,50
6	Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)	15,00
8	Carpaccio di Manzo (Rindercarpaccio)	15,00
20	Minestrone	5,20

Hauptgerichte

586	Doraden Filet gebraten mit Gemüserisotto	22,50
578	Doraden u. Lachsfilet gebraten mit Salat mit Oel u. Essig	22,50
63	Lachsfilet gebraten mit Tagliatelle und Salat	23,00
562	Gamberoni alla griglia mit Spaghetti Aglio e Olio	27,50
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	25,50
691	Rinderfilet gegrillt mit Steinpilzen und Pommes	35,50
69	Piccata alla Milanese (Kalbschnitzel m. Käse Paniert) mit Spaghetti Pomodoro u. Salat	23,00

Hausgemachte Dessert

Tiramisu im Glas	5,00
Panna Cotta mit Waldfruchtsauce oder Erdbeersauce	5,10
Mousse au chocolat	5,10
Crème Brûlée	5,20
Café Gourmand drei kleine Desserts mit Espresso	7,70

Weinempfehlung

Lena Flubacher Weißburgunder weiß tr.	0,1l	3,00€	0,25l	4,70€	0,75l	13,50 €
Lena Flubacher Spätburgunder rosé tr.	0,1l	3,00€	0,25l	4,70€	0,75l	13,50 €
Lena Flubacher Spätburgunder rot tr.	0,1l	3,20€	0,25l	5,00€	0,75l	14,20 €

Regionale Frische auf dem Teller

Momentan beziehen wir Rucola und Blattsalate vom Obst und Gemüsehof Meier aus Bötzingen.