

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 |
| 577 | Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln | 7,80 |

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 |
| 561 | Fischteller gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio | 27,50 |
| 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 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 |

Regionale Frische auf dem Teller

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