

Tageskarte

Vorspeisen

2	Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch, Sardellen u. Kapernsoße	15,00
4	Antipasto Misto	14,50
6	Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)	15,00
8	Carpaccio di Manzo (Rinder Carpaccio)	15,00

Hauptgerichte

564	Frisches Wolfsbarschfilet gebraten mit Gemüse Risotto	23,00
578	Lachsfilet gebraten mit Schafskäse, Oliven und Salat Oel und Essig	23,00
561	Fischteller gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	28,00
562	Gamberoni gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	28,00
671	Calamari fritti mit Pommes – Panierte Calamari Ringe frittiert mit Pommes	13,90
51	Tagliatelle Chef mit Steinpilzen und Rinderfiletstücken	18,50
625	Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta	15,50
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	26,50
699	Rinderfilet gegrillt mit Pfeffersauce und Pommes	34,50
69	Piccata alla Milanese (Kalbschnitzel m. Käse Paniert) mit Spaghetti Pomodoro u. Salat	23,00

Hausgemachte Dessert

Tiramisu im Glas	5,00
Spekulatius-Mandarinen Tiramisu	6,00
Panna Cotta mit Hausgemachter Waldfruchtsauce	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 Feldsalat
vom Obst und Gemüsehof Meier aus Bötzingen.

25.12.2021