

## **Tageskarte**

### **Vorspeisen**

<b>2</b>	<b>Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch, Sardellen u. Kapernsoße</b>	<b>16,00</b>
<b>4</b>	<b>Antipasto Misto</b>	<b>16,00</b>
<b>6</b>	<b>Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)</b>	<b>16,00</b>
<b>8</b>	<b>Carpaccio di Manzo (Rinder Carpaccio)</b>	<b>16,00</b>

### **Hauptgerichte**

<b>581</b>	<b>Frisches Steinbutt Filet gebraten mit Safran Risotto</b>	<b>26,50</b>
<b>63</b>	<b>Frisches Lachsfilet gegrillt mit Tagliatelle und Salat</b>	<b>24,50</b>
<b>560</b>	<b>Frischer Calamari gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio u. Salat</b>	<b>23,50</b>
<b>561</b>	<b>Fischteller gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio</b>	<b>29,80</b>
<b>562</b>	<b>Gamberoni gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio</b>	<b>29,80</b>
<b>671</b>	<b>Calamari fritti mit Pommes – Panierte Calamari Ringe frittiert mit Pommes</b>	<b>15,00</b>
<b>611</b>	<b>Spaghetti al Cartoccio mit Meeresfrüchten und frischem Fisch</b>	<b>20,80</b>
<b>674</b>	<b>Tagliatelle mit frischen Steinpilzen</b>	<b>17,80</b>
<b>625</b>	<b>Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta</b>	<b>16,50</b>
<b>36</b>	<b>Hausgemachte Ravioli al Salmone mit Lachs und Ricotta</b>	<b>17,50</b>
<b>37</b>	<b>Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta</b>	<b>17,50</b>
<b>567</b>	<b>Rumpsteak (Maredo/Argentinien) gegrillt mit Zwiebelsauce und Krokette</b>	<b>29,00</b>
<b>691</b>	<b>Rinderfilet (Jungbulle) mit frischen Steinpilzen und Krokette</b>	<b>38,00</b>
<b>69</b>	<b>Piccata alla Milanese (Kalbschnitzel m. Käse Paniert) mit Spaghetti Pomodoro u. Salat</b>	<b>24,00</b>

### **Hausgemachte Dessert**

<b>Tiramisu im Glas</b>	<b>6,00</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>6,20</b>
<b>Panna Cotta mit Hausgemachter Waldfruchtsoße</b>	<b>6,20</b>
<b>Crème Brûlée</b>	<b>6,50</b>
<b>Café Gourmand drei kleine Desserts mit Espresso</b>	<b>8,50</b>

**Unsere Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika und Rucola und beziehen wir Momentan vom Obst und Gemüsehof Meier aus Bötzingen**