

Tageskarte

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

581	Frisches Steinbutt Filet gebraten mit Feldsalat, Cocktailtomaten u. Parmesanstücke	25,50
63	Frisches Lachsfilet gegrillt mit Tagliatelle und Salat	24,50
560	Frischer Calamari gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio u. Salat	22,00
561	Fischteller gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	29,80
562	Gamberoni gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	29,80
671	Calamari fritti mit Pommes – Panierte Calamari Ringe frittiert mit Pommes	15,00
611	Spaghetti al Cartoccio mit Meeresfrüchten und frischem Fisch	20,80
625	Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta	16,50
36	Hausgemachte Ravioli al Salmone mit Lachs und Ricotta	17,50
37	Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta	17,50
544	Kalbsleber gebraten mit Spaghetti Aglio e Olio und Salat	21,50
567	Rumpsteak (Maredo/Argentinien) gegrillt mit Zwiebelsauce und Kroketten	29,00
691	Rinderfilet (Jungbulle) mit Steinpilzen und Kroketten	38,00
69	Piccata alla Milanese (Kalbschnitzel m. Käse Paniert) mit Spaghetti Pomodoro u. Salat	24,00

Hausgemachte Dessert

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

Den frischen Fisch und Meeresfrüchte beziehen wir aus der Metro in Colmar

Den Feldsalat beziehen wir vom Obst und Gemüsehof Meier aus Bötzingen