

## Tageskarte

### Vorspeisen

2	Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfisch, Sardellen u. Kapernsoße	17,50
4	Antipasto Misto	17,00
6	Insalata di Mare (Meeresfrüchtesalat)	17,00
8	Carpaccio di Manzo (Rinder Carpaccio)	17,00
651	Mozzarella di Bufala mit Tomaten	10,90
610	Rucolasalat mit Burrata	9,70

### Hauptgerichte

581	Frisches Steinbutt Filet gebraten mit Gemüse Risotto	25,50
63	Frisches Lachsfilet gegrillt mit Tagliatelle und Salat	25,00
561	Fischteller gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	30,50
562	Gamberoni gegrillt mit Spaghetti Aglio e Olio	30,50
671	Calamari fritti mit Pommes – Panierte Calamari Ringe frittiert mit Pommes	15,50
611	Spaghetti al Cartoccio mit Meeresfrüchten und frischem Fisch	21,30
625	Hausgemachte Ravioli mit Spinat und Ricotta	16,80
36	Hausgemachte Ravioli al Salmone mit Lachs und Ricotta	17,80
37	Hausgemachte Ravioli mit Steinpilzen und Ricotta	17,80
544	Kalbsleber gebraten mit Spaghetti Aglio e Olio und Salat	21,80
567	Rumpsteak (Maredo/Argentinien) gegrillt mit Zwiebelsauce und Kroketten	29,50
699	Rinderfilet (Jungbulle) mit Peffersauce und Kroketten	38,00
69	Piccata alla Milanese (Kalbschnitzel m. Käse Paniert) mit Spaghetti Pomodoro u. Salat	24,50

### Hausgemachte Dessert

	Erdbeertiramisu mit frischen regionalen Erdbeeren	7,40
	Tiramisu im Glas	6,20
	Mousse au Chocolat	6,40
	Panna Cotta mit Hausgemachter Waldfruchtsoße	6,30
	Crème Brûlée	6,60
	Café Gourmand drei kleine Desserts mit Espresso	8,80

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

Unser Blattsalat, Rucola und Erdbeeren beziehen wir vom Obst und Gemüsehof Meier aus Bötzingen