

MITTAGSKARTE

10. - 14. Januar 2022

12:00 - 14:30 Uhr

SPECIALE inklusive Beilagensalat

Tagliatelle mit Oktopus, Kirschtomaten, Petersilie	16.50
Lasagne mit Hackfleisch vom argent. Rind, Tomaten, Mozzarella	16.50
Fagottini gefüllt mit Kürbis, Kürbiscrème, Parmigiano Reggiano D.O.P., Walnüsse	17.50
Norwegischer Fjordlachs mit Babykartoffeln, Blattspinat, Butter-Zitronen- Sauce	19.50
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken D.O.P., Salbei, Bratkartoffeln	20.50

KALTE SPEISEN

Bocconcini di Bufala aus Kampanien D.O.P., Kirschtomaten, Basilikum	13.50
Duetto di Pesce mit marinierten Filets von Dorade und norweg. Fjordlachs	13.50
Oktopussalat mit Fenchel, Paprika, Staudensellerie, Petersilie	14.50
Carpaccio vom Rinderfilet, frisch gehobelter Parmigiano-Reggiano D.O.P.	15.50
Tartar vom argent. Rind mit Kapern, Schalotten, Wachtelei, geröstetes Malzbrot	18.50
Burrata aus Apulien D.O.P mit Parmaschinken, karamellierte Feigen	18.50

SALATE

Salat mit italienischem Bauernbrot, Tomaten, Gurken, Schafskäse	13.50
Caesar Salad mit gehobeltem Parmigiano-Reggiano D.O.P, Croûtons	15.50
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, karamellierte Walnüsse, Sonnenblumenkerne	15.50
Salat mit Oktopus vom Grill, Kürbiswürfel, Pinienkerne	16.50
Salat mit Streifen vom argentinischen Rinderfilet, Parmigiano-Reggiano D.O.P.	16.50
Avocado-Quinoa-Salat, Goji-Beeren, Birnenwürfel / + Black Tiger Garnelen	16.50 / 19.50

WARME SPEISEN

Penne Arrabiata / Spaghetti Pomodoro	11.50
Parmigiana mit Auberginen, Mozzarella, Parmigiano-Reggiano D.O.P., Tomaten	14.50
Tagliatelle Bolognese mit Hackfleisch vom argent. Rind, Karotten, Tomaten	15.50

DESSERT

Crème Brûlée / Tiramisu	3.50
Torta della Nonna mit Zitronen-Patisseriecreme, Mandeln, Pinienkerne	3.80
Affogato mit BARTU Vanille-Eis ^{bio} / Nougatino mit BARTU Nougat-Eis ^{bio} , Espresso	5.50
New York Cheesecake	6.00
Schokotörtchen mit flüssigem Inhalt, Vanillecreme	6.50

WEIN-EMPFEHLUNGEN · 0,1 l

2020 · Sauvignon Blanc „Bergkeuper“ ^{bio} · Weingut Escher, Remstal	5.00
2018 · Zweigelt Goldlage „Sommerhalde“ ^{bio} · Weingut Escher, Remstal	6.50

Speisen und Getränke können Allergene, Farbstoffe oder Zusatzstoffe enthalten. Weine enthalten Sulfite.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt.