

W O C H E N K A R T E

VINO DELLA SETTIMANA

Le Bombarde - <i>Cannonau di Sardegna</i> DOC 2015	0,1	3,5
Knewitz - Riesling aus Appenheim 2016	0,2	6
	0,75	22

ANTIPASTI

BRUSCHETTA AL POMODORO a, VEGAN <i>Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum</i>		5,5
INSALATA SANTORINI g, i, VEGETARISCH <i>gemischter Salat mit Schafskäse & Oliven und Rote Zwiebeln an Kräuter - Dressing</i>		10
INSALATA CON BUFALA E BRESAOLA g, i, FLEISCH <i>gemischter Salat Büffelmozzarella, dünn geschnittener Bresaola, Cherrytomaten & Artischocken an Bärlauch - Pesto</i>		11,50
CARPACCIO DI TONNO g, i, FISCH <i>Tunfisch-Carpaccio mit Rukola, Cherrytomaten & Kapern an Limetten-Bärlauchdressing</i>		12
INSALATA DI TONNO d, g, i, 2, FISCH <i>gemischter Salat mit gebratenem frischen Thunfischfilet, Cherrytomaten, Oliven & Gurke an Zitronendressing</i>		12
VITELLO TONNATO d, g, i, 2, FISCH & FLEISCH <i>hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme</i>		11

PASTA FRESCA

SPAGHETTI TARTUFO a, g, i, VEGETARISCH <i>mit italienischem Trüffel in Parmesancreme</i>		14
SPAGHETTI CON PESTO D'ERBA ORSINA a, g, i, VEGAN <i>mit hausgemachtem Bärlauch - Pesto, Cherrytomaten & Zitrone</i>		9,5
RAVIOLI CON RICOTTA E AVOCADO AL PESTO a, g, i, VEGETARISCH <i>gefüllt mit Avocado & Ricotta mit hausgemachtem Bärlauch - Pesto & Zitrone</i>		11

SPAGHETTI BOLOGNESE a FLEISCH 11
mit feinem Kalbs- & Rinderhackfleisch in frischer Tomatensoße

MACCHERONI DI FARRO CON ASPARAGI E BRESAOLA a, g, i, FLEISCH 11,5
Dinkelpasta mit grünem Spargel & rosa Pfeffer in Parmesancreme

TAGLIATELLE CON RAGÙ DI VITELLO E FINOCCHIO a, g, i FLEISCH 12
mit Kalbsfleisch, Fenchel & rosa Pfeffer in Parmesancreme

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA CON GAMBERI a, b, d, i, l, FISCH 13
*mit Sardelle, Garnelen, Peperoni, Kapern, Oliven, Knoblauch,
gehackte Tomaten & Petersilie in frischer Tomatensoße*

SPAGHETTI CON TONNO i, a, b, d, i, l FISCH 12,5
mit Thunfischfilet, Kapern, Oliven, Cherrytomaten & rosa Pfeffer in WeißweinsöÙe

SECONDI

BISTECCA DI MANZO i, FLEISCH 21
Rinderhüftsteak (300 Gramm) mit Kartoffeln, grünen Bohnen & RotweinsöÙe

DESSERT

TIRAMISÙ g, a, c, g 6

PANNA COTTA mit Waldbeerspiegel g 6

Definition der deklarationspflichtigen Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Definition der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 Nitritpökelsalz

Zusatzinformation

Alle Weine können Spuren von Soja, Nüssen & Eiern enthalten

Alle Bandnudeln frisch und ohne Ei

Gefüllte Pasta Spezialitäten enthalten Ei

Salate können Spuren von Sellerie enthalten