

W O C H E N K A R T E

VINO DELLA SETTIMANA

<i>Knewitz Riesling Rheinhessen 2016</i>	0,1	3,5 / 0,5	15,5
<i>giro Fantini Primitivo Puglia 2016</i>	0,1	3,5 / 0,5	15,5

ANTIPASTI

CIOTOLA D' OLIVE VEGAN 3,5
Oliven im Schälchen

BRUSCHETTA AL POMODORO a, VEGAN 5,5
Bruschetta mit Tomate, Olivenöl, Knoblauch & Basilikum

ZUPPA DI BARBAIETOLA g, i, VEGETARISCH 5,5
Rote – Beete – Suppe mit Schafskäse

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA E BARBABIETOLA g, i, VEGETARISCH 11
gemischter Salat mit Roter Beete mit Ziegenkäse, Oliven, Kapern, Cherrytomaten und getrocknete Tomaten in Kräuter dressing

INSALATA CON GAMBERI d, g, i, 2, FISCH 11
gemischter Salat mit Garnelen, Cherrytomaten, Gurke, Sardellen, Petersilie, Knoblauch, Kapern und Zitronen – Kräuter dressing

VITELLO TONNATO d, g, i, 2, FISCH & FLEISCH 11
hauchfein geschnittenes Kalbsfleisch in Thunfisch-Kapern-Creme

CARPACCIO DI MANZO d, g, i, 2, FLEISCH 12
Rinderfilet – Carpaccio mit Champignons, Rucola und Parmesan an Olivenöl

PASTA FRESCA

SPAGHETTI TARTUFO a, g, i, VEGETARISCH 14
mit italienischem Trüffel in Parmesancreme

TAGLIATELLE CON PORCINI AL BURRO a, g, i, VEGETARISCH 12
mit Steinpilzen, Petersilie und Zwiebel in Butter

SPAGHETTI CON BROCCOLI E AGLIO a, g, i, VEGETARISCH 9,5
mit Brokkoli, Knoblauch in Parmesancreme

GIRASOLI CON RICOTTA E SPINACI a, g, i, VEGETARISCH 12
handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in Tomatensoße

SPAGHETTI BOLOGNESE a, g, i, FLEISCH 11
mit hausgemachter Bolognese

TAGLIATELLE CON FILETTO DI MANZO AL BURRO a, g, i, FLEISCH 14
*mit Rinderfilet, Parmaschinken, Rosmarin und Cherrytomaten
in Buttercreme mit Parmesanflocken*

RISOTTO CON FILETTO DI MANZO a, g, i, FLEISCH 13,5
mit Rinderfilet, Waldpilzen, Zwiebel und Petersilie verfeinert mit Butter – Parmesancreme

SPAGHETTI PUTTANESCA a, b, d, i, l, FISCH 11,5
*mit Sardellen, Peperoni, Kapern, Oliven, Knoblauch,
gehackte Tomaten und Petersilie in frischer Tomatensoße*

TAGLIATELLE GAMBERI i, a, b, d, i, l, FISCH 13
*mit Garnelen, Peperoni, gehackten Tomaten, Ingwer, Knoblauch,
Frühlingszwiebeln und Petersilie in Safran – Tomatensoße*

DESSERT

TIRAMISÙ g, a, c, g 6

TORTA DI CHOCOLATE *mit Eiskugel und Waldbeerspiegel* a, g 4,5

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