

TAKE AWAY



Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing und panierten Hähnchenbruststreifen an Sesam
12,50€

Bresaola (gepökeltes Rinderfilet) an Rucola und Parmesan
14,50€
(mit Trüffel-Creme +5,00€)

Vitello Tonnato
(dünne Klabsrückenscheiben unter einer Thunfisch-Kapern-Creme)
11,50€

Hauptgerichte

Spaghetti mit Kirschtomaten & Austernpilzen aus dem Grana-Käse-Laib
13,50€

Spaghetti mit einer Pistazien-Creme an mildem Chili-Öl
13,50€

Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen und Zucchini-Stückchen
13,50€

Hausgemachte klassische Lasagne
9,50€

Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum
7,50€

Dünne Kalbssteaks an Zitronen-Soße, Rosmarinkartoffeln und Gemüse
16,50€

Schnitzel Wiener Art mit Pommes
10,50€

Gorgonzola-Schnitzel mit Pommes
12,50€

Dünne Kalbssteaks an Weißwein-Soße, Rosmarinkartoffeln und Gemüse
16,50€

Gegrilltes Rumpsteak an Kräuter-Olivenöl mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
17,50€
(mit Steinpilz-Soße +1,00€)

Im Ofen gegarte Lammhaxe an Tomatensoße, Rosmarinkartoffeln und Gemüse
19,00€

Ganze gegrillte Dorade oder Wolfsbarsch an Kräuter-Olivenöl mit Kartoffeln und Salat
(kann auf Wunsch filetiert werden)
20,50€

Hausgemachter Burger mit Hackfleisch-Frikadelle und Cocktailsoße mit Pommes
12,50€

Dessert

Hausgemachter Tiramisu (ohne Eier)
6,50€

Hausgemachte Panna Cotta mit frischen Beeren
6,50€