

TAKE AWAY



Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit
hausgemachtem Dressing und panierten
Hähnchenbruststreifen an Sesam
13,50€

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

Vitello Tonnato
(dünne Klabsrückenscheiben unter
einer Thunfisch-Kapern-Creme)
12,50€

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
14,50€

Hausgemachte klassische Lasagne
9,50€

Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum
7,50€

Dünne Kalbsschnitzel an Zitronensoße,
Rosmarinkartoffeln und Gemüse
17,50€

Schnitzel Wiener Art mit Pommes
10,50€

Gorgonzola-Schnitzel mit Pommes
12,50€

Dünne Kalbsschnitzel an Weißwein-Soße,
Rosmarinkartoffeln und Gemüse
17,50€

Gegrilltes Rumpsteak an Kräuter-Olivenöl
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
18,50€
(mit Steinpilz-Soße +1,00€)

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

Ganze gegrillte Dorade oder Wolfsbarsch
an Kräuter-Olivenöl
mit Kartoffeln und Salat
(kann auf Wunsch filetiert werden)
21,50€

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

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu (ohne Eier)
6,50€

Hausgemachte Panna Cotta
mit frischen Beeren
6,50€