

Menù à la carte

VORSPEISEN

Gemischte Käsesorten mit Senf und Walnüssen	€16,50
Parmaschinken mit Melone	€10,50
Carpaccio vom Räucherlachs mit Roggenbrot-Crostini	€18,00
Dünne Scheiben Carne Salada mit Rucola und Grana-Käse-Flocken (typisches Gericht aus Trentino)	€18,00
Vegetarisches Soufflé mit geräucherter Scamorza auf Grana-Creme aus Trentino	€13,50
Mozzarella „Caprese“ mit duftendem Basilikum	€15,00
Dünne Scheiben mariniertes Schwertfischfilet mit Koriander und Limette	€16,50

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schweinemedaillon mit aromatisiertem Gardaöl	€17,50
Gegrilltes Pökelfleisch mit Bohnen (typisches Gericht aus Trentino)	€21,50
Rinderfilet gegrillt oder mit grüner Pfeffersauce	€25,50
Gegrilltes Saiblingfilet mit aromatischen Kräutern	€22,50
Gegrilltes Lachsfilet	€21,50
Riesengarnelen-Spieß mit Soja-Vinaigrette und Schnittlauch	€21,50
Französisches Omelett mit gemischtem Gemüse	€15,50

Unsere Hauptgerichte beinhalten zwei Beilagen.

ERSTE GÄNGE

Hausgemachte Eier-Tagliolini mit Ligurischem Basilikumpesto	€14,50
Teigstrudel nach Sorrentiner Art frische Pasta mit Tomaten und Mozzarella	€14,50
Strangolapreti mit Butter und Salbei (typisches Gericht aus Trentino)	€14,50
Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch frische Pasta mit Pachino-Tomaten und Thymian	€14,50
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili	€11,50
Garganelli mit Räucherlachs frische Pasta mit mit Vodka aromatisiertem Lachs	€15,50
Suppe des Tages	€10,50

BUFFET

Frisches Gemüse, gekocht und gegrillt	€7,00
---------------------------------------	-------

DESSERT

Hausgemachte Desserts	€5,50
-----------------------	-------

*Einige Gerichte können mit tiefgekühlten Zutaten zubereitet sein.

... bei uns fällt kein Gedeck an

Allergenliste

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN VERURSACHEN
VERORDNUNG (EU) NR. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
VOM 25. OKTOBER 2011



GLUTEN



MILCHPRODUKTE



LUPINEN



KREBSTIERE



SCHALENFRÜCHTE



EIER



FISCH



SENF



ERDNÜSSE



SESAM



WEICHTIERE



SELLERIE



SOJA



SCHWEFELDIOXID
& SULFITE

1. Glutenhaltiges Getreide, d. h.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder ihre Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), ausgenommen:
Molke, die zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet wird;
Laktit.
3. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse.
4. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.
5. Schalenfrüchte, nämlich: Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse.
6. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse.
7. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:
Fischgelatine als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoidzubereitungen;
Fischgelatine oder Hausenblase als Klärungsmittel in Bier und Wein.
8. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse.
9. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse.
10. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse.
11. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse. Amtsblatt der Europäischen Union 22.11.2011 L 304/43
12. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.
13. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.
14. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, berechnet als Gesamt-SO₂ in den verzehrfertigen oder nach Herstellerangaben rekonstituierten Erzeugnissen.

Bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.