

Tageskarte für den 25.+26. Juni. Alle Gerichte zum Abholen!

Unsere Küchenöffnungszeiten haben wir für Sie verlängert. Von 12.00 bis 18.30 Uhr

Antipasti casalingi

Schale Aioli oder Frischkäsedip mit Ciabatta Brot	3,90
Gemischter bunter Sommersalat mit Schafskäse & frischem Ciabatta Brot	9,90
kleine kulinarische Reise durch Italien für 1 Person / 2 Personen	9,90/18,90

Spezialitäten der Woche

Spaghetti mit Trüffelsahne, Gemüsestreifen, Cocktailtomaten & Parmesan	9,90
Ravioli mit Käse/Ricotta Füllung, Steinpilzsauce oder Tomatensauce & Gemüse	11,90
Fr. Schollenfilet, paniert & in Butter gebraten, Spaghetti, Rucolasauce & einem Salatteller	15,90
Ziegen-Tomaten Ravioli mit Honig Mandel-Feigen, Tomatensauce & frischem Gemüse	11,90
Duroc Schweinecarreé mit Kartoffelaltern, Rosmarinjus & sommerlichem Gemüse	15,90
Mangoldtaschen mit Schafskäse gefüllt & gratiniert, Spaghetti & Parmesansauce	13,90
Rindergulasch in feiner Steinpilzjus, Spaghetti & Sommerlichem Gemüse	13,90

In einer Bowl Schale serviert:

Orientalischer Reis

- mit gebratenem Hähnchen & frischem Gemüse, Kichererbsen & Cashew Kernen 13,90
- mit frischem Gemüse, gerösteten Cashew Kernen & Kichererbsen 11,90

Dessert des Tages...

Schokomousse mit belgischer Schokolade	3,90
Erdbeermousse mit frischer Erdbeergrütze	3,50
Tiramisu mit Mascarpone, Löffelbiskuits, Amarettokeksen & etwas Espresso	3,50
Panna Cotta mit Himbeeren	3,50

Café Spezialitäten

UNSER ESPRESSO IST FAIR GEHANDELT

Dieser fair gehandelte Kaffee bietet vollen Genuss und die Unterstützung benachteiligter Kaffeebauern in Lateinamerika. Die Plantagen der Kooperativen befinden sich in der klimatisch bestens geeigneten Hochebene von Mexiko. Der vulkanische, fruchtbare Boden sorgt zusammen mit dem gemäßigten Klima dafür, dass der Kaffee langsam wächst. Im Zusammenspiel mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten sind die Voraussetzungen für feinsten, aromatischen Kaffee für Genießer damit ideal. Der Tatico Café Creme BIO Transfair mexikanischer Hochland-Kaffee besteht aus 85% Arabica- und 15% hochwertigen Robusta-Kaffeebohnen und weist einen feinen, eleganten, jedoch vollmundigen Geschmack auf.

<i>Espresso / Espresso doppio / Espresso macchiato</i>	<i>2,00 / 2,90 / 2,20</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,50</i>
<i>Cappuccino groß, mit doppeltem Espresso</i>	<i>3,20</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>2,90</i>
<i>Schokolade mit Milchhaube</i>	<i>2,80</i>
<i>Tee div. Sorten (Schwarztee, Rooibos, Pfefferminze, Früchte)</i>	<i>2,20</i>

Digestiv

<i>Grappa, verschiedene Sorten</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Ramazotti auf Eis</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>

Getränke

Aperitiv

Prosecco	0,1 l	3,90
Casalinga Hauscocktail m. Prosecco	0,1 l	4,90
Martini bianco	5 cl	3,50
Aperol Spritz	0,2 l	5,90

Wasser, Saft, Softdrinks

San Pellegrino Wasser	0,2 l	2,00
	0,75 l	5,90
Acqua Panna, still	0,2 l	2,00
	0,75 l	5,90
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,60

Rhabarbersaftschorle	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,60
Orangensaft	0,2 l	2,50
Apfelsaft	0,2 l	2,50
Cola, Coca Cola Zero,	0,2 l	2,20
Fanta, Sprite, Spezi	0,4 l	3,60

Bier

Peroni Bier aus Italien	0,33 l	3,50
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,30
Alsterwasser	0,4 l	3,60

Rotwein

Nero d´avola aus Sizilien	5,90	Flasche 0,75 l	21,50
Del Falco, Apulien,			
50% Negroamaro, 25% Malvasia, 25% Primitivo	7,90	Flasche 0,75 l	28,90

Roséwein

Regaleali aus Sizilien	Glas 0,2 l	5,90	Flasche 0,75 l	21,50
------------------------	------------	------	----------------	-------

Weißwein

Regaleali aus Sizilien	Glas 0,2 l	5,90	Flasche 0,75 l	21,50
Chardonnay Abruzzen		4,90	Flasche 0,75 l	17,90
Weißweinschorle		4,20		