

## Wochenkarte - The week´s special

<b>Pizza der Woche: (Caprese )</b> mit Mozzarella, fr. Tomaten u. Basilikum		10,90 €
<b>pizza of the week :with mozzarella cheese, fr. tomato ans basil</b>		
<b>Tagesmenü: 3 Gänge ( siehe Tafel )</b>		29,50 €
<b>Dinner for two (siehe Tafel ) all included Pro Pers € 39,95</b>		79,90 €
<b>Vorspeisen</b>	<b>klein</b>	<b>normal</b>
<b>Beginning course</b>	<b>small</b>	<b>normal</b>
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kerne <i>Pumpkin cream soup with pumpkin oil and seed</i>		5,90 €
Muscheln mit Tomaten, Weißwein oder Pfeffersoße <i>Clams with whitewine-, tomatoe- or peppersauce</i>	12,90 €	15,50 €
Vitello Tonnato <i>Cold veal with tuna fish sauce</i>	9,50 €	11,50 €
Tassilo-Salat mit Gamberini, Champignons und Mozzarella <i>Salad with shrimps, mozzarella, mushrooms</i>	9,30 €	11,30 €
Rucola Salat mit Austernpilze vom Grill <i>Grilled oister mushrooms on rocket salad</i>	7,50 €	9,50 €
Parmaschinken mit Büffelmozzarella <i>Parma ham with bufalo mozzarella cheese</i>	9,50 €	11,50 €
Babyspinatsalat mit gegrillten Ziegenkäse und Honig <i>Baby spinach salad with grilled goat cheese and honey</i>	8,90 €	10,90 €
Mediterrane Vorspeisen <i>Antipasti from the buffet</i>	8,90 €	10,90 €
Saisonsalat mit Edelfisch vom Grill <i>Season salad with grilled kinds of fish</i>	12,50 €	14,50 €
Feldsalat mit Lachs <i>Lamb lattuce salad with salmon</i>	11,50 €	13,50 €
Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße (Lachs u. Tunfisch) <i>Tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce</i>	9,50 €	11,50 €
Baby-Calamari Weißwein-Knoblauch-Soße <i>baby squid with wine-garlic sauce</i>	10,90 €	12,90 €
<b>Pasta</b>		
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzolasosse <i>Potatoes dumplings with spinach and gorgonzola cheese sauce</i>		11,50 €
Duetto Pasta mit Penne arrabbiata und Tagliatelle Pesto <i>with penne with spicy tomato and tagliatelle with basil sauce</i>		9,80 €
Kürbistortelli mit Salbei, Buttersoße und Kürbis <i>Pumpkin tortelli with sage, butter sauce</i>		11,90 €
Tagliatelle mit Lachs alla Wodka <i>Tagliatelle with wodka salmon</i>		11,50 €
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i>		13,50 €
Spaghetti mit Scampi in Wein-Hummersoße <i>Spaghetti with crawfish and lobster sauce</i>		12,90 €
Spaghetti Tassilo (Oliven tr. u. fr. Tomaten u. Knoblauch) scharf <i>With olives, tomatoes and garlic spicy</i>		9,80 €
Penne Chef mit Broccoli, Karoten, Filetspitzen, Sahne und Tomaten <i>Penne chef with broccoli, carrots, veal, cream and tomato</i>		10,90 €
Risotto oder Spaghetti "MARE" <i>Risotto or spaghetti with sea food</i>		12,50 €
<b>Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und Gemüse)</b>		
<b>Meat (with potatoes and vegetables)</b>		
Entrecote vom Grill mit Rucola und Permesan al Balsamico <i>Grilled sirloin (blockhouse) beefsteak with rocket, parmiggiano and balsamico</i>		21,50 €
Junglammkotlets vom Grill auf Barolososse <i>Grilled lamb chops on red wine sauce</i>		24,50 €
Piccata mit Tagliatelle Basilikum vom (Kalbsfilet) <i>Piccata veal with basil-tagliatelle</i>		18,50 €
Scaloppina Sorrentina mit überbacken Mozzerele und fr. Tomaten <i>Veal´s scallops with tomatoes and mozzarella cheese baged</i>		21,90 €
Rinderfilet v. Grill mit Grünen Pfeffer-cremesosse (Blockhaus) <i>Grilled beef filet with green pepper cream sauce (blockhouse)</i>		26,50 €
Liebe Gäste wenn Sie irgendwelche allergien oder lebensmittelintolerans haben informieren Sie das Servicepersonal, damit die Küche Ihre Wünsche erfüllen kann. Im Gastraum befindet sich eine haushang mit der kennzeichnung der zusatzstoffe der labensmittel. Danke		
<b>Seite 1 - Bitte blättern</b>		

## Wochenkarte - The week´s special

### Fischgerichte (mit Reis und Salat)

#### Fish (with rice and salad)

Scampi vom Grill	22,50 €
<i>Grilled prawns</i>	
Rombo alla griglia(Baby Steinbutt)	22,50 €
<i>Grilled Turbot</i>	
Sogliola - Seezunge vom Grill	21,50 €
<i>Grilled Sole</i>	
Baby-Calamari vom Grill	18,90 €
<i>Grilled baby-squids</i>	
Branzino vom Grill ( Wolfsbarsch )	19,90 €
<i>Grilled bass</i>	
Dorade vom Grill ( Goldbrasse )	19,50 €
<i>Grilled daurade</i>	
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Dorade)	20,50 €
<i>Grilled different kinds of fish and shrimps</i>	
Lachsfilet Poschiert mit Senfweißweinsosse	20,50 €
<i>Salmon filet with mustard with wine sauce</i>	
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole)	21,50 €
<i>Different kinds of fish with saffron wine sauce</i>	

### Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	7,90 €
<i>Strawberries with mascarpone cheese cream</i>	
Walnuss-Eis mit warmen Feigen	6,50 €
<i>Walnut ice-cream with hot fig</i>	
Dolce Casa (eine Auswahl von Desserts)	7,90 €
<i>Dolce Casa (mixed desserts of house</i>	
Tris Dolce (Profiterol-Schokotorte-Tiramisú)	6,50 €
<i>Profiterols-chocolatecake-tiramisu</i>	
Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit Früchten	6,90 €
<i>Italian cream with fruits and raspberries</i>	
Tartufo al cioccolato	6,50 €
<i>Chocolate parfait</i>	
Schoko-Soufflé (warm) mit Früchten	6,50 €
<i>Chocolate cake (warm) with fruits</i>	
Tiramisú	6,50 €
<i>Mascarpone cheese cake with coffee</i>	
Cassatta Siciliana mit kandierten Früchten	5,90 €
<i>Ice-cream slice with candied fruits</i>	
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis	6,50 €
<i>Hot raspberries with ice-cream vanilla</i>	
Zitronensorbet mit Kiwi und Wodka	6,50 €
<i>Lemon sherbet with wodka and kiwi</i>	
Hausgemachtes Amarettoparfait mit Früchten	6,90 €
<i>Homemade amaretto-parfait with fruits</i>	
Duetto Mousse au chocolat mit Früchten	6,90 €
<i>Vanilla and chocolate mousse with fruits</i>	

<b>Weißwein der Woche: Grillo Stemmari Sizilien</b>	<b>7,50 €</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Wein der Woche: Roero Arnaise Piemont</b>	<b>9,50 €</b>	<b>28,50 €</b>
<b>Weißwein der Woche: Bianco di Custoza Veneto</b>	<b>7,50 €</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Weißwin;Fior di Lago Bulgarini Lago di Garda</b>	<b>8,50 €</b>	<b>25,50 €</b>
<b>Weißwein der Woche: Gavi di Gavi Piemont)</b>	<b>9,50 €</b>	<b>28,50 €</b>
<b>Rotwein: Negro Amaro Apulien I Muri</b>	<b>6,50 €</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Rotwein:Rosso Bruno Bulgarini Garda</b>	<b>9,50 €</b>	<b>28,50 €</b>
<b>Rotwein: Primitivo Apulien I Muri</b>	<b>7,50 €</b>	<b>22,50 €</b>

Seite 2 - Bitte blättern