

## Wochenkarte - The week´s special

<b>Pizza der Woche:</b> mit Rucola Artischocken alla Romana und Parmaschinken	12,90 €	
<b>pizza of the week</b> -with rocket ,artichokes romana and parma ham		
<b>Tagesmenü: 3 Gänge ( siehe Tafel )</b>	29,90 €	
<b>Dinner for two (siehe Tafel ) all included Pro Pers 37,50 €</b>	79,90 €	
<b>Vorspeisen</b>		<b>klein normal</b>
<b>Beginning course</b>		<b>small normal</b>
Fischsuppe mit Safran		6,90 €
fish soup with saffron		
Büffelmozzarella mit Parmaschinken	10,50 €	12,50 €
bufalo mazzarella parma ham		
Vitello Tonnato	9,50 €	11,50 €
Cold veal with tuna fish sauce		
Baby-Spinatsalat mit Ziegenkäse vom Grill u. Honig	9,50 €	11,50 €
grilled goat cheese with baby-spinach salad		
Rucolasalat mit Artischocken alla romana und Parmesan	10,90 €	12,90 €
rocket salad with artichokes alla romanaand parmiggiano		
Mediterrane Vorspeisen	8,90 €	10,90 €
Antipasti from the buffet		
Saisonsalat mit Calamari vom Grill	11,90 €	13,90 €
season salad with grilled baby squid		
Feldsalat mit Speck und Crouton	7,50 €	9,50 €
lamb lattuce salad with bacon and crouton		
Duetto Fischcarpaccio mit Kräutersoße(Lachs u.Tunfisch)	9,50 €	11,50 €
tuna fish and salmon carpaccio with herbs sauce		
Calamari in Weißwein-Knoblauch-Soße	10,90 €	12,90 €
baby squidwith wine-garlic sauce		
<b>Pasta</b>		
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzolasosse	11,90 €	
potatoes dumplings with spinach and gorgonzola cheese sauce		
Duetto Pasta mit Penne arrabbiata und Tagliatelle Pesto	10,80 €	
with penne with spicy tomato and tagliatelle with basil sauce		
Tortelli mit Butter uns Salbei	11,50 €	
filled pasta in butter and sage sauce		
Tagliatelle mit Pfifferlinge	12,90 €	
tagliatelle with chanterelles		
Spaghetti alle vongole veraci	13,50 €	
spaghetti with clams		
Spaghetti mit Scampi in Wein-Hummersoße	13,90 €	
spaghetti with crawfish and lobster sauce		
Spaghetti Tassilo (Oliven tr.u.fr.Tomaten u.Knoblauch) scharf)	9,80 €	
with olives, tomatoes and garlic spicy		
Penne mit Zucchini,Auberginen,Artischocken und Oliven	11,90 €	
Penne with zucchini,egg plantes,artichokes and olives		
Risotto oder Spaghetti "MARE"	12,50 €	
risotto or spaghetti with sea food		
<b>Fleischgerichte (mit Ofenkartoffel und fr.Gemüse)</b>		
<b>Meat (with potatoes and vegetables)</b>		
Entrecôte vom Grill mit Rucola und Parmasan al Balsamico (Blockhouse )	21,50 €	
grilled sirloin beefsteak with rocket,parmiggiano and balsamico		
Junglammkotlets vom Grill auf Barolososse	24,50 €	
grilled lamb chop on barolo sauce		
Piccata mit Tagliatelle Basilikum	18,50 €	
piccata veal with basil-tagliatelle		
Scaloppina mit Pfifferlinge (Kalbsfilet medaillons )	21,90 €	
veal´s scallops with chanterelles		
Rinderfilet v. Grill mit Gorgonzolasosse (Blockhouse)	29,50 €	
grilled beef filet with gorgonzola cheese cream sauce		
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) oder mit fr.Gemüse)

#### Fish (with rice and salad)

Scampi vom Grill	22,50 €
<i>grilled prawns</i>	
Rombo alla Griglia (Babysteinbutt)	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 squid</i>	
Branzino vom Grill ( Wolfbarsch )	19,90 €
<i>grilled Bass</i>	
Dorade vom Grill ( Goldbrasse )	19,50 €
<i>grilled daurade</i>	
Fischplatte vom Grill (Scampi-Lachs-Calamari-Seezunge)	19,90 €
<i>grilled different kinds of fish and shrimps</i>	
Lachsfilet poschiert in Weisweinsosse auf Spinatbett	21,90 €
<i>salmon filet with wine sauce on spinach bed</i>	
Fischpfanne mit Safransoße (Calamari-Scampi-Lachs-Vongole)	21,90 €
<i>different kind 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	6,90 €
<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</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 amarettoparfait with fruits</i>	
Duetto Mousse au chocolat mit Früchten	6,90 €
<i>vanilla and chocolate with fruits</i>	
<b>Weißwein der Woche: Grillo Stemmari Sizilien</b>	<b>7,50 € 22,50 €</b>
<b>Wein der Woche: Alea malvasia bianca Apulien</b>	<b>6,50 € 19,50 €</b>
<b>Weißwein der Woche: Chardonnay Mezzacorona</b>	<b>7,50 € 22,50 €</b>
<b>Weißwin;Lugana Bulgarini Lago di Garda</b>	<b>9,00 € 27,00 €</b>
<b>Weißwein der Woche: Gavi di Gavi Piemont)</b>	<b>9,00 € 27,00 €</b>
<b>Rotwein: Negro Amaro Apulien</b>	<b>6,50 € 19,50 €</b>
<b>RotweinNero di Troia Apulien</b>	<b>8,50 € 25,50 €</b>
<b>Rotwein: Primitivo Apulien</b>	<b>7,50 € 22,50 €</b>

Seite 2 - Bitte blättern