

Tagesangebot

3 Artischocken “Römischer Art”

Pimento Padrone Liebling der Italiener & Spanier – kleine Paprika in Öl gegart süßlich pikant

Tagliatelle al Salmone mit Streifen vom Lachsfilet an Orangenrahmsauce, Rosa Pfeffer garniert
etwas pikant (Ab / C / D / G)

Tagliatelle all’anatra Entenbrustfilet Kaiserschoten frisches Kirschtomatenfilet
Orangenpfeffer-Rahmsauce etwas pikant (Ab / G)

Eierspaghetti alla Toni Pasta mit Seeteufel, 2 Garnelen, Passepierre frische Tomaten
Knoblauch Chili (Ab / C / G)

Fischteller Al Giardino

St. Pierre-, Dorsch- u. Rotbarschfilets an einer leichten Ingwer - Thymian - Knoblauch
Rahmsauce Petersilienkartoffeln und Salat (D / G / Ab / I / J)

Winter Kabeljau - Skrei ist im Prinzip der Kabeljau in Höchstform
mit gebratenem, glasiertem Radicchio di castel franco Butterschaum
gebratener Parmaschinken Röstkartoffeln (D / G / Ab)

Seeteufel Filet auf Agretti nach Bouillabaisse Art Röstkartoffeln (D / G)

Garnelenpfanne alla Toni 7 Riesengarnelen Knoblauch, Thymian, Ingwer, Zitronengras
Rahmsauce Salat (Ab / B / G / I / J)

Aus dem Kellenhusener Forst:

Gulasch vom Damwild Waldpilze Preiselbeeren Rotkohl Röstkartoffeln (Ab / G)

Argentinisches Rumpsteak vom Grill Zwiebeln, Champignons, Röstkartoffeln, Salat (Ab / I / J)

Mufflonrückenfilet an Thymiansauce Marktgemüse Röstkartoffeln (Ab / G)

Iberico Schweinefilet Calvadossauce Zimt-Apfelspalten Marktgemüse Röstkartoffeln (Ab / G)