

## Wochenkarte

### Vorspeisen

300	Gemischte Vorspeise aus der Vitrine für 1 Person	€ 9,50
301	Gemischte Vorspeise aus der Vitrine für 2 Personen	€ 18,50
302	Meeresfrüchtesalat auf Rucola	€ 14,00
303	„Un duo“ Carpaccio vom Thunfisch und Kabeljau	€ 14,00
304	Kraken – Carpaccio mit Sellerie und getrockneten Tomaten	€ 13,50
305	Flusskrebsfleisch mit Melone und Cocktailsauce	€ 13,50

### Nudelgerichte

306	Spaghetti mit Venusmuscheln und Kräutern in Weißweinsauce	€ 11,00
307	Tortelloni in Gorgonzolasauce mit Walnüssen	€ 10,80
308	Tagliatelle mit Kalbfleisch und Pfifferlingen	€ 11,50
309	Paccheri mit hausgemachter Salsiccia und Parmesan	€ 10,00

### Suppen

310	Fischsuppe mit Knoblauchbrot	€ 11,50
311	Gemüsesuppe der Saison	€ 6,00

### Fischgerichte

312	Seeteufelmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen	€ 22,50
313	Rochenflügel in Butter gebraten mit Kapern	€ 18,50
314	Kabeljau – Loinsfilet alla „Acqua pazza“	€ 19,00
315	Schwertfischsteak, gegrillt mit Kräutersauce	€ 19,50
316	„Un duo“ Doraden- und Wolfsbarschfilet auf einem Linsenbett	€ 19,50

### Fleischgerichte

317	Kalbssteak, gegrillt mit gebratenen Pfifferlingen	€ 19,00
318	Kalbsfiletmedaillons mit Steinpilzen in Rahmsauce	€ 22,50
319	Irishes Entrecôte, gegrillt mit Sauce Béarnaise	€ 21,50
320	Barbarie Entenkeule mit Orangensauce	€ 17,50

*Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat, Kartoffeln und Gemüse serviert.*