

La Taverna

„Nuova“

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Auswahl vom Antipasti Buffet | 14,50 |
| Gebratene Steinpilze an Frühlingsalat | 14,00 |
| Burrata auf Cherrytomaten Basilikumpesto | 16,50 |
| Carpaccio vom Thunfisch Limonensenf | 17,50 |
| Duett von Rindercarpaccio und „Vitello Tonnato“ | 17,50 |
| Gratinierter Spargel auf Parmaschinken Parmesan | 18,50 |
| Taglierini mit Sommertrüffel | 18,50 |
| Gebratene Jakobsmuschel auf weißem Spargel | 19,50 |

Hauptgerichte

| | |
|---|-------|
| Tagliata vom US Flap auf Rucola mit Parmesan | 32,50 |
| Gambaspfanne auf gemischtem Grillgemüse | 34,50 |
| Filet vom Steinbeißer Kartoffelkruste Dijon-Senf | 28,50 |
| Kalbsleber in Salbeibutter | 29,50 |
| Kalbsrücken an weißem Spargel in vino bianco | 37,50 |
| Filet vom irischen Rind auf Balsamicocreme | 38,50 |
| Filet vom Seewolf kross gebraten Thymian Weißwein | 29,50 |
| Salzwiesenlamm mit frischen Kräutern | 36,50 |

DRY-AGED STEAKS VON UNSEREM GRILL

Preis pro 100 Gramm

| | |
|--------------------------------------|-------|
| ENTRECOTE | 18,00 |
| RIB-EYE | 17,50 |
| RUMPSTEAK | 17,00 |
| TOMAHAWK STEAK FÜR 2 PERSONEN | 12,00 |

Unsere Dry-Aged Steaks sind über mehrere Monate perfekt gereift.
Auf diese Weise garantieren wir einen unverfälschten Steakgeschmack.

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit
entsprechender Beilage serviert.

La Taverna

„Nuova“

Dolci

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Torroncino semifreddo | 9,50 |
| Sorbet al Limone mit Himbeerprosecco | 10,50 |
| Tiramisu classico | 10,50 |
| Parfait al Cappuccino | 11,50 |
| Weiße und braune Mousse Chocolat | 11,50 |
| Panna Cotta auf Erdbeerbett | 12,50 |