

Saisonkarte

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren
saisonalen Spezialitäten.

Auf unserer Saisonkarte finden eine
Zusammenstellung verschiedenster
Variationen!

Neben unserer Standard-Speisekarte
bieten wir Ihnen ganzjährig
verschiedene saisonale Spezialitäten
an.

La Taverna

„Nuova“

Spargelkarte

Vorspeise

Spargelcremesuppe mit 12,90

Flusskrebse

~

Gebratene Jacobsmuscheln auf 21,90

weißem Spargel in Safran

~

Gratinierter Spargel mit Schinken 21,90

Hauptspeise

Norwegischer Lachs in Schnittlauch- 39,50

Senfsauce mit Spargel und Butterkartoffeln

~

Wiener Schnitzel (Kalbsschnitzel) 39,50

mit Spargel und Petersilienkartoffeln

~

Rumpsteak vom Grill mit Spargel 39,50

La Taverna

„Nuova“

Vorspeisen

Mediterrane Gambaspfanne (Gambas in Weinbrandsauce mit Knoblauch-Peperoni)	19,90
~	
Ziegenkäse auf Kartoffelrösti mit karamellisierten Apfelscheiben	18,90
~	
Burrata im Pistazienmantel auf Cherry-Tomaten Himbeer-Dressing	17,90
~	
Seeteufel - Lachs - Carpaccio mit marinerten Fenchel und Granatapfel	19,90
~	
Taglierini mit Frühlingstrüffel	19,90
~	
Duetto vom Vitello Tonnato und Rindercarpaccio	19,90

La Taverna
„Nuova“

Hauptspeise

Lachsfilet in Estragon-Sauce auf Spinat - Tagliatelle	31,90
~	
Kalbsleber Veneziana	29,90
~	
Tagliato vom US-Beef an Rucola mit frischen Parmesan	32,90
~	
Steinbuttfilet mit Kartoffelkruste in Schnittlauch-Senfsauce	37,90
~	
Lammkotelett vom Grill in Knoblauch-Kräuterduft	36,90
~	
Kalbs-Schnitzel Pizzaiola	35,90
~	
Thunfischfilet in Sesamkruste auf Rote-Bete-Tomatensalat	36,90
~	
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	39,90

La Taverna
„Nuova“

Dolce

Parfait al Cappuccino	11,90
~	
Sorbet al Limone mit Prosecco	11,90
~	
Tiramisu classico	11,90
~	
Weiße und braune Mousse au Chocolat	11,90
~	
Panna Cotta auf Erdbeerbett	11,90
~	
Gefüllte Amalfi - Zitrone mit Limoncello-Creme	11,90
~	
Cassata Siciliana al Pistacchio mit Erdbeeren	11,90
~	
Zabaglione mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren	13,90