

# 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