


RUSTICANA

Italian Soul. Sunset Mood.

FLEISCH | GEFLÜGEL | FISCH

★ PREMIUM STEAK



STEAK | BAROLO | RIND ^{2,18,G,A}  32,00 €
Rumpsteak in intensiver Barolo-Rotweinsauce, dazu Tagliatelle in Barolo, Champignons, Artischocken & Parmesan.



STEAK | TRÜFFEL | RIND ^{G,A} 29,90 €
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Parmesan-Trüffelcreme & Tagliatelle.



STEAK | GRILL | KRÄUTERBUTTER ^G 26,40 €
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln & Gemüse.



LEBER | KALB | ROTWEIN ^{18,2} 16,50 €
Kalbsleber mit roten Zwiebeln in lieblicher Rotweinsauce, dazu Kartoffeln & Gemüse.



LEBER | KALB | BERLINER 16,00 €
Kalbsleber Berliner Art mit Apfel, Zwiebeln & Kartoffeln.



HÄHNCHENBRUSTFILET | PANIERT ^{G,A} 16,50 €
Paniertes Hähnchenschnitzel mit separate Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes frites.



HÄHNCHENBRUSTFILET | GEGRILLT ^G 16,00 €
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Champignon-Sahnesauce, dazu Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln.



FISCH | LACHS | GRILL ^D 17,00 €
Frisches Lachsfilet vom Lavasteingrill, dazu Rosmarinkartoffeln & Spinat.




FISCH | SCAMPI | GRILL 19,00 €
Gegrillte Großgarnelen mit Knoblauch, dazu Rosmarinkartoffeln, Spinat & Kräuterquark.



VEGAN
VEGAN | SEITAN | MEDITERRAN ^A  13,90 €
Seitansteak mit Oliven, Knoblauch, Kapern, Paprika & Tomatensauce, dazu Rosmarinkartoffeln & Gemüse.



VEGAN | SCHNITZEL | CHAMPIGNON ^{2,A}  14,50 €
Paniertes Seitanschnitzel mit veganer Champignon-Cremesauce, dazu Pommes frites & Gemüse.

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 Süßungsmittel

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse
F Sojabohnen G Milch (inkl. Laktose) H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf
K Sesamsamen L Schwefeldioxid & Sulfite M Lupinen N Weichtiere

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.