

# Speisekarte

*D'Leanno*



RESTAURANT & FRÜHSTÜCK



# Vorspeisen

## Tagessuppe

– Fragen Sie nach unserem tagesaktuellen Angebot | 6,-

## Bruschetta Classico

Geröstetes Ciabatta | frischen Tomatenwürfeln | Knoblauch | Basilikum | Olivenöl. 6,-  
Auf Wunsch mit hauchdünnem Parmaschinken +3,-

## Rindertatar

Eigelb | Kapern | Schalotte | Senf | Ciabatta | 13,-

## Cremiger Burrata

Tomatenconcassee | Olivenöl | Basilikum | 8,-

# Salate

## Frischer Marktsalat

| Cherrytomaten | Gurken |  
Karotten | Hausdressing. | 7,-

## Kleiner Salat

Die perfekte frische Beilage. | 3,-

## Salat „Hähnchenstreifen“

Frischer Marktsalat | gebratenes Hähnchenbrustfilet |  
Hausdressing | 12,-

+Information zu Allergenen, Personal fragen





# Pasta

## Spaghetti Aglio e Olio

Chili | Knoblauch | frische Petersilie | 10,-

## Penne Arrabiata

In pikanter Tomatensauce | Knoblauch | Chili | frische Petersilie | 11,-

Spaghetti Bolognese – Der Klassiker  
mit hausgemachter Rinderhackfleischsauce | 12,-

## Spaghetti Carbonara

mit kross gebratenem Guanciale | Ei | Parmesan | 16,-

## Tagliatelle al Salmone

Lachsstreifen | feine Sahne-Tomatensauce | Napoleon | 17,-

## Penne Manzo di Bianco

Rinderstreifen | Champignons | Weißwein-Sahnesauce | 19,-

+Information zu Allergenen, Personal fragen





# Fleisch & Fisch

## Saltimbocca vom Kalbsrücken

Zarte Scheiben vom Kalb | Parmaschinken | frischer Salbei |  
Weißweinsauce | Rosmarinkartoffeln | 21,-

## Scaloppina "Caprese"

Zarte Fleischscheiben vom Kalb | fruchtige Tomaten |  
geschmolzener Mozzarella | Rosmarinkartoffeln | 23,-

## Gebratenes Lachsfilet

Salzkartoffeln | Beilagensalat | 24,-

## Tagesfisch

– Fragen Sie nach unserem tagesaktuellen Angebot & Preisen.

Information zu Allergenen, Personal fragen





# Dessert

## Hausgemachtes Tiramisu

Der italienische Dessert-Klassiker. | 8,-

## Schoko-Soufflé

Mit flüssigem Kern | Vanilleeis

| 7,-

## Panna Cotta

Erdbeersauce | Minze | 6,-

+Information zu Allergenen, Personal fragen

