

*Aktionswoche
Sommer, Sonne & die Küche von Italien*

Zeitraum 17.09.-17.10.2018

€

Vorspeisen

"Trillers Vitello Tonnato Röllchen"

aus zartem Kalbfleisch und Thunfischcreme gefüllt mit Rucola auf rote Beete Carpaccio

12.5

"Zuppa di Pomodoro"

fruchtige Tomaten Cremesuppe mit würzigem Brot Croutons

5.5

"Insalata Mozzarella Rucola"

mit feinen Cherry Tomaten aus Ragusa und Balsamico Vinaigrette

11.5

Hauptgänge

"Spaghettongole"

mit frischen Venusmuscheln, feinem Oliven Öl, Peperoni und Knoblauch

15.5

"Triller's Italien Steak"

mariniertes Rinder Flank Steak aus dem Piemont mit Knoblauch, Rosmarin und Oliven Öl an Spaghetti, Peperoni und getrockneten Tomaten

24.5

"Zucchini Involtini"

gefüllt mit sizilianischen Tomaten und Schafskäse mit gebratenen Polenta Ecken und Tomaten Sugo

14.5

Dessert

"Original Italienisches Tiramisu"

mit marinierten Beeren

9.5

"Feine Panna Cotta Creme"

mit Erdbeere Coulis

7.9

Unsere Weinempfehlung

0,1 LTR.

0,2 LTR.

2016 Tempranillo

Bodega Beronia, Rioja, Spanien

3.2

6.4

2016 "La Vendimia" DOC

Bodega Palacios Remondo, Alfaro, Rioja

4.3

8.6

Ursprung und Herkunft

Unsere feinen sonnengereiften Tomaten kommen aus der italienischen Stadt Ragusa südlich Siziliens.

Vegetarische Gerichte = 100% Bio

Biozertifiziertes Restaurant DE-ÖKÖ-006

Sollten Sie eine Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit haben, dann sprechen Sie uns bitte an.

