



Unsere Pasta-Woche

20. – 28. APRIL 2024 ... O LECKO MIO!

„Nudeln muss man ernst nehmen, weil sie die Seele fröhlich machen“
Das wusste schon Modemacher Nino Cerruti und dieser Meinung sind wir auch!

Mit unserer ersten Pasta-Woche möchten wir verschiedenste Teigwaren mal genau unter die Lupe nehmen und ihnen diese Bühne geben, die sie auch verdient haben!

Denn was wäre die moderne Küche ohne Teigwaren?

Sie passen zu Gemüse ebenso gut wie zu Fisch und Fleisch. Und werden dabei von allen geliebt. Vor allem, wenn sie dampfend und bissfest auf den Teller kommen und ihnen eine aromatische Sauce den richtigen Rahmen verleiht.

Dazu Käse ... ein Muss?

Frisch über Spaghetti gerieben, können Parmesan und Pecorino ein Pasta-Gericht vollenden. Und auch als aromatische Kruste von Lasagne & Co. oder für Füllungen ist Käse unverzichtbar. Immer und auf alles muss er aber nicht – der Eigengeschmack der Zutaten sollte immer im Vordergrund bleiben.

Doch nun überzeugen Sie sich selbst und genießen Sie feine Pasta-Gerichte und ein bisschen „Bella Italia“.

Vorspeisen

... ANTIPASTI, BRUSCHETTA + CO.



Minestrone Italienische Gemüsesuppe	6,50	Bruschetta Classica Baguette, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	7,80
Antipasti am Spieß ♥ 3 Stück ♥ Mini-Mozzarella, Cocktail-Tomaten, Oliven, Basilikum und Parmaschinken fein geschnitten von der Berkel- Schneidemaschine	13,80	Portion Parmaschinken fein geschnitten von der Berkel- Schneidemaschine; dazu Cantaloupe-Melone und Grissini	16,80



Hauptspeisen

... PASTA-LIEBHABER AUFGEPASST!



... mit Fleisch & Wild!

Lasagne „al forno“ 12,80
Nudelblätter, Hackfleischsauce, Béchamelsauce, Parmesan und Mozzarella

Tagliatelle Filetto 16,80
Feine Bandnudeln mit Rinderfilet-Spitzen, Egerlinge und Lauch

Gransole Amarena 22,80
Ravioli gefüllt mit Amarena und Pecorino, gebutterte Portweinjus, Blaukrautstreifen und Lammfilet

Spaghetti ragù alla bolognese 12,80
Spaghetti, Bolognese, Rucola und Parmesan

... mit Fisch & Meeresfrüchten!

Ratskeller Rigatoni 19,80
Kurze Nudeln mit Scampi, Flusskrebsschwänze, Langustino, Zucchini und Hummersoße

Spaghetti Vongole 19,80
Venusmuscheln, Tomatenwürfel, Zitrone, Knoblauch und Petersilie

... mit Kräutern & Gemüse!

Rigatoni Arrabiatta 12,80
Kurze Nudeln mit Knoblauch, Schalotten, Tomaten, Peperonchili und Petersilie

Spaghetti Aglio & Olio 13,80
Schalotten, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Peperonchili

... mit 2 Stk. Riesen-Garnelen 12,00

Gefüllte Teigtaschen 16,80
♥ *vegan* ♥
mit Artischocke, Chicorée, Radicchio, Orangen-Sugo und Cashewnüssen

Gnocchi Sorrentina 16,80
Hausgemachte Gnocchi, Tomaten-Sugo, Burrata und Basilikum

Gnocchi Gorgonzola 17,80
Hausgemachte Gnocchi, Spinat, Radicchio, Gorgonzola-Sauce und Walnüssen

Farfalle Salmone 18,80
mit Lachsstreifen, Babyspinat, Limone und Kirschtomaten

Tagliatelle Tartufo 22,80
Feine Bandnudeln mit Trüffelsauce, Rucola, Parmesan und frisch gehobelten, schwarzem Trüffel
