



#daquilarrestaurant
14.01- 17.01.2021

Antipasti

„Antipastivariation für 2“

gegrilltes, überbackenes und eingelegtes Gemüse, Käse, italienischer Aufschnitt

18,50

„Duett Vitello Tonnato u. Carpaccio“

rosa gebratenes Kalbsfleisch an feiner Thunfischcreme mit Kapern

14,50

„Gambas Pil Pil“

in Tomaten- Sahnesauce dazu Landbrot

11,50

„Möhren- Paprikacurrycremesuppe“

mit Frühlingszwiebeln

7,50

Pasta

„Lasagne alla Nonna“

mit Kalbsfleisch, Ei und Prosciutto Cotto

13,50

„Riesen Gnocchi“

mit Rinderfiletspitzen u. Brokkoli a la Crema

15,50

„Tagliatelle mit Norw. Lachs“

in rosa Tomatensugo

14,50

Carne

„Angus Rumpsteak“

mit Pfeffersauce dazu Schwenkkartoffeln u. Gemüse der Sasion

24,50

„Kalbsschnitzel“

in Pankomehl ausgebacken dazu Kartoffelgurkensalat u. Preiselbeeren

22,00

„Daquila Döner“

hausgemachte Brottasche mit Rumpsteak, Nordseekrabben. Cocktailsauce und Gruyere Käse dazu

17,50

Süßkartoffel- Pommes

Pesce

„Tagesfang“

dazu Tagesbeilagen

22,50

Dolce

„Schokoladenküchlein mit Früchten“

7,50

„Zitronencreme im Mürbeteig mit Früchten“

8,50

Sonntags Special nur auf Vorbestellung ab 2 Personen

kleine Tapas- Variation dazu Aioli u. Landbrot

Paella mit Meeresfrüchten u. Hähnchen

Crema Catalana mit Frucht

500ml hausgemachte Sangria mit Obst

69,-

jede weitere Person 34,50