



**#daquilarrestaurant**

**18.02- 21.02.2021**

## Antipasti

### „Italienische Antipastivariation für 2“

gegrilltes, überbackenes und eingelegtes Gemüse, Käse, ital. Aufschnitt

18,50

### „Käse- Lauch- Cremesuppe“

fein und cremig

5,50

### „Möhren- Ingwer- Cremesuppe“

mit Datteln u. Chorizo- Konfit

7,50

### „Duett Vitello Tonnato u. Carpaccio“

rosa gebratenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme u. Kapern

14,50

### „Kalbsleber“

in Salbeibutter gebraten dazu Trauben u. Nusscrumble auf Salatauswahl

12,50

### „Yellow Tuna“

kurz gegrillt, Mango- Sojavinaigrette, Belugalinsen und Hummersauce dazu Wildkräutersalat

19,50

## Pasta

### „Tagliarini Norw. Lachs“

in rosa Tomatensugo

14,50

### „Fussili mit Seeteufel u. Gambas“

in Chilli- Knoblauch dazu Schmelztomate

21,00

### „Gnocchi“

in Gorgonzola- Rahm dazu Apfel u. Walnusscrumble

13,50

## Carne

### „Saltimbocca vom bergischen Landschwein“

in Weißwein- Rahmsauce dazu Tagesbeilage

19,50

### „Kalbsschnitzel“

vom Milchkalbrücken dazu Kartoffelgurkensalat mit Meerrettich u. Preiselbeeren

21,00

### „Wirsingroulade gefüllt mit Bio- Rindfleisch“

in eigener Sauce dazu Kartoffel- Sahnepüree

15,50

## Pesce

### „Tagesfang“

dazu Tagesbeilagen

22,50

## Dolce

### „Schokoladenküchlein“

7,50

### „Crema Veniziana mit marinierten Beeren“

8,50