



Liebe Gäste,
wir präsentieren unsere Karte zum Mitnehmen ab Dezember 2020,
außerdem haben wir die Preise aller unserer Weine um 50% ermäßigt!
Vergessen Sie nicht nach den Tagesempfehlung & Feinkostangebote zu fragen!!
Tel: 06103 604608 / 0152 57452113

GEÖFFNET: Mi. bis Sa. & So. 17:30 bis 22 Uhr UND So. 11:30 bis 14:30 Uhr

VORSPEISEN	EURO
Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Speck, Croutons (L)	8,-
Rucola mit getrockneten Tomaten, gerösteten Kürbiskernen, Parmesan(v)	8,-
Vitello Tonnato, Thunfisch-Sauce (G), Kapern	9,70
Rindercarpaccio mit Rucola & gehobeltem Parmesan (G)	10,50
 SUPPEN	
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen (G) frischem Basilikum (v)	5,-
Minestrone Suppe (hausgemachte Gemüsesuppe)	6,50
 PASTA (A)– wir bieten glutenfreie Pasta	
Spaghetti „Calabrese“ pikant mit Tomatensauce (v)	8,50
Tortellini mit Sahne (G) und Schinken (L,1,2)	9,-
Pennette Paesana, frische Champignons, Spinat, Tomaten-Sahnesauce (G)	9,-
Orecchiette mit Chorizo & Brokkoli	10,50
Spaghetti alla Bolognese, hausgemachte Bolognese 100% Rind(G)	9,50
Lasagne alla Bolognese(G)	9,50
Tagliatelle mit Lachs & Rucola	12,50
Tagliatelle mit Rindfleischstreifen, Parmesan & Rucola (G)	13,50
 FISCH	
Auf der Haut gebratener frische Lachs	18,50
Riesen Garnelen Aglio Olio & Peperoncino	21,50
Wolfbarsch im Ganzen für 2 Personen, frische Kräuter, Olivenöl	31,50
 Beilage für Fisch und Fleisch: Rosmarinkartoffeln & gemischtes Gemüse	
 FLEISCH	
Schweine Medaillons mit Pfeffersauce	17,50
Scaloppina in Weißweinsauce	20,50
Rumpsteak in Gorgonzolasauce	24,50
 DESSERTS - hausgemacht	
Panna Cotta mit Waldbeerensauce	5,50
Tiramisu	6,50
Tonka Bohnen Crème Brûlée	7,-

Ihr Musti & La Vigna Team

(V)=vegetarisch, A Glutenhaltig, B Krebstiere, C Eier, G Milchprodukte, L Schwefeldioxid, **Wir bitten Sie weiterhin auf Grund Ihrer Informationspflicht uns über Ihre Lebensmittelallergien bei der Bestellung zu informieren.** Alle Preise in Euro inkl. 5% MwSt.