

La Gondola Due

VORSPEISEN STARTERS

BEELITZER SPARGEL AUF ROTE BEETE CARPACCIO MIT
SARDISCHEM SCHAFSKÄSE UND PINIENKERNEN^{G,H}

asparagus on beetroot carpaccio, sardinien sheep cheese, pine nuts
14,50

JAKOBSMUSCHELN VOM GRILL
MIT STEINPILZEN IN TRÜFFELSAUCE^{G,N}

scalops from grill with porcini on truffle sauce
16,50

TRIOLOGIE: VITELLO TONNATO,
GERÄUCHERTER LACHS, RINDERFILET-CARPACCIO^{C,D,G}

trilogy of vitello tonnato, beef and salmon carpaccio
15,50

GARNELEN UND CALAMARETTI MIT KNOBLAUCH,
TOMATEN, RUCOLA UND SCHARFEN PEPERONCINI^{N,G,B}

prawns and calamaretti with garlic, tomatoes, rucola, hot peperoncini
16,50

ZIEGENKÄSE VOM GRILL MIT MANDELN
UND ANANAS AUF FEIGEN ERDBEEREN SAUCE^{G,H}

goat cheese with almonds and pineapple on a fig-strawberry sauce
11,50

BURRATA AUS APULIEN MIT TOMATEN
OLIVENÖL, BASILIKUM UND RUCOLASALAT^{G,H}

creamy mozzarella with olive oil, rucola and basilic
13,50

FRISCHE NUDELN NOUDLES

KARTOFFEL-GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL
UND ZIEGENKÄSE IN BUTTER-SALBEISAUCE^{A,C,G}

gnocchi filled with truffle and goat cheese, butter-sage sauce
17,50

SPAGHETTI AGLIO E OLIO MIT GARNELEN,^{G,A,C}
GETROCKNETEN TOMATEN, PETERSILIE UND OLIVENÖL

spaghetti with prawns, garlic, hot peperoncini, tomatoes, parsley and olive oil
16,90

TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN^{G,A,C}
KNOBLAUCH UND KIRCHTOMATEN

tagliolini with porcini, garlic and tomatoes
14,90

PENNETTE FILETSPITZEN IN BASILIKUMSAUCE^{A,C,G}

pennette with beef fillert in bsilik sauce
15,50

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND
PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE^{A,C,G}

tagliolini with truffle and parmesan on truffle cream sauce
19,50

SCHWARZE LINGUINI MIT ZANDERFILET^{A,C,G,D,B,L}
CALAMARETTI UND BURRATA IN WEIßWEINSAUCE

black linguini with pike perch, calamaretti and burrata, in wine sauce
16,50

TAGLIOLINI MIT LAMM UND
STEINPILZEN IN KRÄUTERSAUCE^{G,A,C}

tagliolini with lamm and porcini in herb sauce
17,90

FISCHGERICHTE MIT BEILAGE AUF TEPPANYAKIGRILL

GANZE DORADE VOM GRILL MIT^{D,G,J,L}
SPAGHETTI AGLIO E OLIO, WIRD AM TISCH FILETIERT

dorade from geill with spaghetti aglio e olio
25,50

LUPO DI MARE FILET VOM GRILL MIT^{D,L,G,A}
TRÜFFELKRUSTE UND STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE

grill sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle sauce
24,50

ZANDERFILET VOM GRILL MIT GERÖSTETEN^{D,G,H,L}
MANDELN UND SPARGELRAGOUT IN BUTTERSAUCE

grilled pike perch fillet with roasted almonds, asparagus ragout
23,50

THUNFISCHFILET VOM GRILL IN
SESAM-KRUSTE AUF SAFRANSAUCE^{D,L,G,A,K}

thuna fillet from grill in sesame krust on saffron sauce
23,50

FLEISCHGERICHTE MIT BEILAGE AUF LAVASTEINGRILL

ARGENTINISCHES RINDERFILET VOM LAVASTEINGRILL
MIT TRÜFFELKRUSTE AUF ROTWEIN-TRÜFFEL SAUCE^{G,L,A}

beef fillet with truffle crust, red wine truffle sauce
32,90

FRANZÖSISCHE MAISPOULARDE VOM GRILL AUF
GRÜNER PFEFFERSAUCE MIT GEMISCHTEM SALAT^{G,J,L}

corn chicken breast with green pepper sauce and mixed salad
22,50

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE IN
SCHEIBEN GESCHITTEN MIT KNOBLAUCH,
PEPERONCINI, KRÄUETERN, KIRSCHTOMATEN
UND PARMESAN AUF RUCOLASALAT^{L,G,A}

Rib-Ey from the grill. It is sliced with garlic, rucola, tomatoes, spicy
peperoncini and parmesan
28,50

GEGRILLTES LAMMKARREE IN SCHEIBEN^{G,L}
GESCHNITTEN VERFEINERT MIT KNOBLAUCH,
TOMATEN, THYMIAN UND SCHARFEN PEPERONCINI

grilled rack of lamb sliced with garlic, tomatoes, thyme and spicy peperoncini
28,50

KALBSFILET VOM GRILL IN SAN DANIELE
PARMASCHINKEN-MANTEL AUF SPARGELRAGOUT^{G,L}

grill vale fillet with san daniele parma hama on asparagus ragout
28,50

IBERISCHES PATA NEGRA RÜCKENSTEAK VOM
GRILL MIT STEINPILZEN AUF TRÜFFELSAUCE^{G,L}

iberian pata negra steak from the grill with porcini in truffle sauce
27,90

SALAT

MIT HAUSGEMACHEM DRESSING

GEMISCHER SALAT MIT GARNELEN, PARMESAN,^{G,A,H,C}
ZWIEBELN, SPARGEL UND SCHARFEN PEPERONCINI

mix salad with corn chicken, asparagus,
parmesan, onion, peperoncini
16,90

WEIßWEIN

PINOT GRIGIO L'ELFO¹² (VENETO)

GLAS 0,2 L. – 7,50 FLASCHE 0,75 L. – 28,50

SAUVIGNON / MALVASIA¹² (APULIEN)

GLAS 0,2 L. – 7,90 FLASCHE 0,75 L. – 29,50

ROERO ARNEIS¹² (PIEMONTE)

GLAS 0,2 L. – 9,50 FLASCHE 0,75 L. – 34,50

SAUVIGNON BLANC¹²
(THÖRNICHER RITSCH, MOSEL)
POTPOURRI SOMMERLICHER AROMEN, MIT
PERFEKTER BALANCE AM GAUMEN
FLASCHE 0,75 L. – 36,50

KAFFEE

ESPRESSO² – 2,50
AMERICANO² – 3,00
CAPPUCCINO^{2,G} – 4,50
LATTE MACCHIATO^{2,G} – 5,90

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON¹² FL. 0,2L– 39
MOËT & CHANDON¹² FL. 0,75L– 98
MOËT & CHANDON-ROSE¹² FL. 0,75L– 130
MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL¹² FL. 0,75L– 139
RUINART¹² FL. 0,75L– 112
RUINART ROSE¹² FL. 0,75L– 130
VEUVE CLICQUOT¹² FL. 0,75L– 139
MOËT & CHANDON-NEKTAR¹² FL. 0,75L– 139

MALFY ITALIENISCHER GIN

MALFY PINK GRAPEFRUIT GIN
MIT GINGER ALE, ORANGE, MINZE,
WALDFRÜCHTEN UND EIS^{1,2,5,6,7,15}
8,50

MALFY PINK BLUTORANGE GIN
MIT TONIC WATER, ORANGE, MINZE,
WALDFRÜCHTEN UND EIS^{1,2,5,6,7,15}
8,50

ROTWEIN

NERO DAVOLA (SIZILIEN)¹²

Glas 0,2 L. – 7,50 Flasche 0,75 L. – 28,50

PRIMITIVO I TRATTURI (APULIEN)¹²

Glas 0,2 L. – 7,90 Flasche 0,75 L. – 29,50

BAROLO
TENUTA CARRETTA
(CLASSICO SUPERIORE AUS PIEMONT)¹²
Flasche 0,75 L. – 65,50

ROSEWEIN

ROSATO BRANCIFORTI¹² (SIZILIEN)

Glas 0,2 L. – 7,50 Flasche 0,75 L. – 28,50

ROSE CERAJA¹²
(TENUTA CARRETTA PIE MONTE)
Flasche – 32,50

BIER

VELTINS VOM FASS^A 0,4 L. – 4,50

WEIZENBIER^A 0,5 L. – 5,90

ALKOHOLFREIES BIER^A Flasche 0,33 L. – 4,50

ALKOHOLFREI

COLA^{1,2,5,15} 0,2 L. – 2,90
COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 2,90
ORANGENLIMO FANTA^{1,5} 0,2 L. – 2,90
ZITRONENLIMO SPRITE⁵ 0,2 L. – 2,90
HOLUNDERLIMO^{1,5} 0,2 L. – 2,90
RHABARBERLIMO⁵ 0,2 L. – 2,90

SCHWEPPE'S BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPE'S GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPE'S WILD BERRY^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPE'S GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
SCHWEPPE'S TONIC WATER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50

SAN PELEGRINO Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 6,50
ACQUA PANNA stilles Mineralwasser Flasche 0,75 L. – 6,50

PROSECCO

WILDBACHER PROSECCO ROSEÉ
edler italienischer Spumante.
Glas 0,1 L. – 7,90 Flasche 0,75 L. – 58,50

ALLERGENE

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.)

B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eierzeugnisse · **D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse

E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse · **F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · **G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) · **H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) · **I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse · **J** enthält Senf oder Senferzeugnisse · **K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse

L enthält Schwefeldioxid & Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · **O** Klare Brühe: A, C, F, G, I, J, 14 · **P** Bratensauce: A, C, F, G, I, J

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff · **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin · **12** enthält Sulfite · **13** geschwärzt · **14** Geschmacksverstärker · **15** mit Phosphat

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt. Trinkgeld ist nicht inklusiv
Tax included, Tip not included