

Fischwoche im Rosmarie vom 29.03. bis 06.04.14

Kalte Vorspeisen / antipasti

Carpaccio von Lachs und Scholle auf Salatherzen mit Orangen-Tymianmarinade

Carpaccio di salmone e platessa su insalata marinata all'arancia e timo

9,00Euro / 10,80Euro

Lauwarmer Tintenfischsalat fein garniert / Insalata di polipo

10,80Euro / 12,50Euro

Gemischte Fischvorspeise / Antipasto misto

15,20Euro

Suppen / minestre-brodo

Spargelcremesüppchen mit Garnelenspieß / Crema di asparagi con spiedino di gamberi

4,70Euro / 6,50Euro

Sardinische Fischsuppe / cacciucco alla livornese

11,00Euro / 12,80Euro

Warme hausgemachte Vorspeisen / primi piatti fatti in casa

Tagliolini asiatisch mit Garnelen

Tagliolini asiatici con gamberi

8,80Euro / 11,80Euro

Kartoffelgnocchi mediterran mit dreierlei Tintenfisch

Gnocchi mediteraneo con tre tipi di seppie

12,00Euro / 13,80Euro

Nudelteigtaschen mit Spargel gefüllt, dazu gebratene Jakobsmuscheln

Ravioli ripieni d' asparagi e cape sante alla griglia

11,80Euro / 14,80Euro

Hauptspeisen / piatti secondi

Gegrilltes Lachssteak mit frischem Spargel, Schnittlauchkartoffel und Bozner Sauce

trancio di salmone grigliato con asparagi freschi, patate lesse e salsa bolzanina

22,50Euro

Forelle in der Folie gegart, dazu Salzkartoffel und gekochtes Gemüse

Trota al cartoccio con patate lesse e verdura cotta

14,80Euro

Seeteufel im Speckmantel auf mediterranem Kartoffelgeröstel

Coda di rospo in mantello di speck con geröstel mediteraneo

22,80Euro

Goldbrasse im Ganzen gebraten mit Schnittlauchkartoffel und buntem Gemüse

Orata alla griglia con patate lesse e verdura cotta

18,80Euro

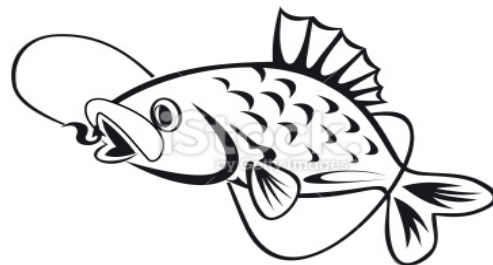
Gemischte Muschelpfanne „Seemannsart“, dazu Knoblauchbrot

14,80Euro

Gemischter Fischgrillteller, Bärlauchbutter, Rosmarinkartoffel und Grillgemüse

Piatto di pesce misto alla griglia con burro di aglio orsino, verdura grigliata e patate al rosmarino

25,00Euro



Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet

Das Rosmarie-Team wünscht einen schönen Aufenthalt und guten Appetit