

Combinato E 19.90  
 Gebackene Calamari w.u.  
 oder  
 Fusilli w.u.  
 &&&&&  
 Lachs Medaillons vom Grill  
 oder  
 Rinderstraccetti w. u.

# La Cambusa

## Tageskarte

### 6.2.2012

*Aperitivo*  
 „Bellini“  
 Prosecco mit Weißem  
 Pfirsich  
 4.50

**Aperolsprizz € 4.50**

€

#### Antipasti - Vorspeisen

Ostriche - Austern Fines de Claires 6 stück	11,95
Miesmuscheln in Weißwein oder Tomatensauce	11.20
Garnelen mit Rucolasalat und Mangovinaigrette	11.80
Geschmorte Radicchio mit Caprino Käse	10.50
Kartoffel Carpaccio mit Rahm Champignons u. Trüffel Öl	9.90
Bresaola-Bündnerfleisch mit Rucola, Parmesan u. Trockene Tomaten	10,50
Gebackene Calamari mit Salsa Tartara	10,50

#### Paste - Nudelgericht

Tomaten Cremesuppe	4.50
Linguine „Aglio, Olio „u. Gamberini	10,50
Risotto mit Radicchio u. Gorgonzola	10,50
Hausg. Tortelli mit Kalbfleischfüllung in Butter u. Parmesan mit Trüffel Aroma	11,50
Fusilli mit Salsiccia u. Broccoli	9.50

#### Fischgerichte

Gemischte Fischteller vom Grill	18.90
Seezunge ca.300 gr. vom Grill	19.50
Atlantische Seezungenfilet mit Kräuter Seitlinger Pilzen	19.50
Drei Fischfilet (Branzino, Zander u. Red Snapper) vom Grill	18.50
Lachs Medaillons vom Grill mit Gemüse „Ratatouille“	17.80
Branzino oder Orata vom Grill für 1 Person ca. 450 Gr.	18.50
Orata vom Grill für 2 Personen (Wildfang) p. Person	19.95
Lachsforelle für 2 Personen mit Calamarispieß v.Grill p. Person	15,90

#### Carne -Fleischgerichte

Entekeule aus dem Ofen mit Steinpilzensauce	16,80
Rinder Goulasch mit Kapern ,Oliven ,Trockene Tomaten u.Kartoffelpüree	15,50
Kalbs „Tagliata „ mit Butter,Salbei u.Maroni	19,50
„Cote de Bouf“ Rinder Charolais vom Grill ,circa 350gr.	23,90

#### Dessert

Schoko Tortino „Caldo e morbido“ Wartezeit circa 10 min.	5,80
Schoko-Sahne Profitterols	5.50
Erdbeeren mit Panna Cotta	5.60

#### Unsere Weine der Woche

Weiß: Falanghina	0,25 6,50 - 0,75 Fl. 19.50
Rot: Farnese Rosso	0,25 6,50 - 0,75 Fl. 19,50

Lugana „Bulgarini“ € 26,50	Brunello Poggio ai Salvi 2000 € 52.00
Bianco Zaccanini Abruzzo € 21.50	Cagiolo „Barrique 2005 € 32,00
Franz Haas Müller“Thurgau“ € 28,50	„Nero d’Avola“CRU „Il Passo“ € 24.50

**Unsere tagesaktuellen Speiseangebote finden Sie unter: [www.lacambusa.de](http://www.lacambusa.de)**