

Taverna Antico Agnello
Entreès – Starters - Vorspeisen

| | |
|--|----------------------|
| Assiette de charcuterie locale <i>Mixed cured meats, local bacon and raw smoked ham</i> Gemischte Platte aus heimischen Wurst. und Schinken | € 13,00 |
| Pâté ou terrine maison <i>Home made pâté or terrine</i> Selbstgemachte Pastete oder Terrine des Tages | € 14,50 |
| Tartare de bœuf, Beef tartare, Rindertartare | € 16,00 |
| Truite saumonée marinée avec <i>émulsion des tomates et salade verte</i> Marinated salmon trout with emulsion of raw tomato and green salad Marinierte Forelle mit Tomaten- u. grüne Salat | € 15,00 |
| « Millefeuilles » d'aubergine avec tomates confits et ricotta <i>Aubergine in layers with tomatoes and ricotta cheese</i> Auberginen in Schichten mit Tomaten u. RicottaKaese | € 14,00 |
| Hors-d'œuvre du jour <i>Starter of the day</i> Vorspeise des Tages | Prix variable |

Pâtes et potage – Noodles Rice Soups – Nudeln Reis Suppen

| | |
|---|----------------|
| Gnocchis de pommes de terre avec crevettes et moule <i>Potato "gnocchi" with shrimps and mussels</i> Kartoffel- "Gnocchi" mit Garnelen und Muscheln | € 16,00 |
| Tagliolinis au ragoût de canard <i>Home made noodles with ragout of duck</i> Hausgemachte Bandnudeln mit Entenragout | € 15,00 |
| Pate de blé entier avec sauce d'asperges et fromage Quartirolo <i>Whole wheat noodles with asparagus and Quartirolo cheese</i> Vollkornnudeln mit Spargeln und Quartirolo Kaese | € 15,00 |
| Raviolis du jour - Home made ravioli of the day Hausgemachte Ravioli | € 15,00 |
| Risotto du jour (min pour 2 personnes) Risotto of the day, Risotto des Tages (min für 2 Personen) | € 15,00 |

Potage ou soupe du jour - Soup of the day - Tagessuppe **Prix variabl**

Plats principaux – Main courses – Hauptgerichten

Fillet de bœuf à la sauce des 3 poivres **€ 28,00**
Fillet of beef with 3 peppers sauce
Rindersfilet mit Dreipfeffersauce

Côtelettes d'agneau panées avec sauce d'ail noir **€ 24,00**
Breaded lamb ribs with sauce of black garlic
Panierten Lammkoteletten mit Schwarzknoblaucsauce

Magret de canard à la sauce de framboise **€ 23,00**
Duck breast with raspberry sauce
Entenbrust, mit Himbeersauce

Plat du jour **€ 22,00**
Suggestion of the day
Tageshauptgericht

Poisson du jour Fish of the day Tagesfish **prix variable**

Toutes les plats principaux sont garnie avec pommes de terre et legumes
All main courses are served with side vegetables and potatoes
Alle Hauptgerichte haben Beilagen u. Ofenkartoffeln

Salade verte ou mixte, green or mixed salad, grüne oder gemischte Salat **€ 6,00**

Fromages locaux, local cheese, lokaler Kaese **€ 10,00**

Desserts maison **€ 6,00**
home made desserts
Hausgemachten Nachspeisen

Service charge € 3,00