

Taverna Antico Agnello

Hors-d'œuvres – Starters – Vorspeisen

Assiette de charcuterie locale € 12,00
Mixed cured meats, local bacon and raw smoked ham
Gemischte Platte aus heimischen Wurst und Schinken

Pâté ou terrine maison € 14,50
Home made pâté or terrine
Selbstgemachte Pastete oder Terrine des Tages

Vitello tonnato € 14,50
Noix de veau marinée avec ses sauces de thon
Veal marinated meat with tuna sauce
Mariniertes kaltes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

Legumes grillée aux herbes et fromage frais € 12,50
Fresh mixed grilled vegetables with herbs with fresh cheese
Gemischten gegrillten Gemüse mit Kräutern und frische Kaese

Tartare de thon avec mayonnaise de cèleri € 16,00
Tuna tartare with mayonnaise of celery
Thunfischtartar mit Selleriemayonnaise

Pâtes et potage – Noodles Rice Soups – Nudeln Reis Suppen

Gnocchis de pommes de terre avec aubergines, olives noires, pistou et ricotta de brebis € 14,00
Dumplings of potatoes with aubergines, pesto sauce, ricotta of sheep and black olives
Kartoffel "Gnocchi" mit Auberginen, Pestosauce, schwarzen Oliven und Schaaf Ricotta

« Maltagliati » nouilles avec ragout de lapin € 15,00
Home made « maltagliati » with rabbit sauce
Selbstgemachte Nudeln « Maltagliati » mit Kaninchensauce

Tagliolinis aux homard et tomate € 23,50
Home made thin tagliatelle with lobster and tomatoes
Hausgemachte Bandnudeln mit Tomaten und Hummer

Raviolis du jour - Home made ravioli of the day - Hausgemachte Ravioli € 15,00

Risotto du jour (min pour 2 personnes) € 14,00
Risotto of the day,
Risotto des Tages (min für 2 Personen)

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

Plats principaux – Main courses – Hauptgerichten

Fillet de bœuf à la sauce de vin rouge € 25,00
Fillet of beef with red wine sauce
Rinderfilet mit Rotweinsauce

Côtelettes d'agneau panées aux herbes et sauce tzaziki € 23,00
Lamb ribs breaded with herbs and sauce of yogurt
Panierten Lammkoteletten mit Tzazikisauce

Magret de pintade aux pêches € 22,00
Breast of guinea fowl with peach sauce
Perlhuhnbrust mit Pfirsichsauce

Roulade de lapin à la sauce d'olives noires € 21,00
Roll of rabbit with black olive sauce
Kanincherolade mit Schwarzen Olivensauce

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, € 6,00
gruene oder gemischte Salat

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

Desserts maison € 7,00
home made desserts
Hausgemachten Nachspeisen

Service charge € 3,00