

Frisch aus Tonis Herbst Küche

Frische Seeteufel Filet nach „Bouillabaisse Art“ 2 Riesen-Garnelen, Miesmuscheln, Paprika, Zucchini, Fenchel, Schalotten, Safran, Sellerie, Knoblauch, Chili (B / I / J / N / D)

Frisches Kabeljaurückenfilet auf Spitzkohl an leicht pikanter Orangen-Pfeffer-Sauce, Röstkartoffeln (Ab / G)

Frisches Norwegisches Förde Lachsfilet gebraten an Hummersauce, 1 Garnele, Röstkartoffeln und Salat (Ab / G / I / J)

Rib Eye Steak von der deutschen Färse vom Grill, Kräuterbutter, Röstkartoffeln und Salat (G)

Filet vom Iberico Schwein an Calvados Sauce mit frischen Pfifferlingen, Marktgemüse und Röstkartoffeln (G)

Aus dem Kellenhusener Forst: Damwild Rücken an Trüffel Sauce, gebratenen Steinpilze, wilder Broccoli und Röstkartoffeln (Ab / G)

Saltimbocca alla Romana 3 kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei Marktgemüse und Röstkartoffeln (Ab / G)

Scaloppina all Limone 3 kleine Kalbsschnitzel in Zitronensauce, Marktgemüse und Röstkartoffeln (Ab / G)

La VITA Dolce

Tasse Crème Brûlée (C / G)

Hausgemachtes Tiramisu nach alter Rezeptur (G)

2 Cannoli „Sizilianischer Art Ricotta Pistazien
und Schokolade (G)

Tonis Wein Empfehlung:

Altavilla della corte grillo Cantine Firriato

Weißwein trocken, mit Aromen von Aprikosen und Mango, mediterraner Genuss pur (M)

Giardino Santa Cristina Rosato Toscana Antinori Lachsrosa mit Frucht und Blütennote im Gaumen weich und frisch (M)

San Donaci del Salento Primitivo fruchtiger trockener Note nach Beeren (M)

Unsere Vorspeisen:

Insalata Rucola angemacht mit Balsamico und extra vergine Olivenöl, Grana Padano D.O.P., Pinienkernen und Kirschtomaten (G / M)

Carpaccio „classico“ feine Rindfleischscheiben roh mariniert mit Grana Padano D.O.P. und etwas Rucola garniert (G)

Vitello Tonnato dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch Creme und Kapern garniert (C / D / G)

Lauwarmer Ziegenkäse auf Birnen Carpaccio mit Balsamico-Creme (G)

Büffel Burrata 125g auf Kirschtomaten, Rucola, Oregano (G)

Insalata Piccola kleiner Salatteller - aus verschiedenen Blattsalaten, Tomate (I / J)
Salatdressing: hausgemachtes Essig-Öl Vinaigrette mit Kräutern (M / I / J)

Unsere besondere Pasta:

Spiga al Tartufo Zopf-Pasta gefüllt mit Ricotta Käse an Rahm-Trüffel-Sauce, Parmesansplitter (Ab/G)

Maccheroni alla calabrese mit pikanter Nduja Wurst, Tropea Zwiebeln, frische Kirschtomaten und Pecorino Käse (Ab / G)

Tagliatelle alla Toni mit Seeteufel, Riesengarnele, frische Muscheln, Kaiserschoten, Knoblauch, Chili, Safran, frische Tomaten (Ab / G)

Tagliatelle Amalfi in Zitronenbuttersauce, Olivenöl, 3 Riesen Garnelen, Chili, Knoblauch (Ab / G)

Tagliatelle al Salmone mit Streifen vom Lachsfilet an Orangenrahmsauce, Rosa Pfeffer garniert etwas pikant (Ab / C / D / G)

Lambrusco Rotwein lieblich perlend (M)

Pinot Grigio aus dem Veneto eigener Import leichte Frucht angenehme Säure (M)

Unser Angebot an Pasta Gerichten „Klassisch“:

Tagliatelle al Ragù Bolognese mit hausgemachter Hackfleischtomatensauce (Ab / I)

Spaghetti aglio e olio e peperoncino mit Knoblauch, Olivenöl, Chilischoten (pikant) (Ab)

Spaghetti alla Carbonara mit italienischem Speck, Ei, Sahne und Parmesankäse (Ab / C / G)

Spaghetti al ragù di tonno in salsa all'arrabbiata mit Thunfisch, Knoblauch, Kapern, Oliven, Sardellenfilets und Chili (Ab)

Tortellini alla Panna Nudeln mit Fleischfüllung, Schinken, Champignons und Sahne (Ab / C / G)

Hausgemachte Lasagne alla Bolognese mit hausgemachter Pasta, geschichtet, und Hackfleischsauce mit Mozzarella Käse überbacken (Ab / C / G / I)

Spaghetti ai gamberoni mit Garnelen, Knoblauch und Tomaten-Concassé, etwas pikant (Ab / B)

•

Seawater Qualität

Garnelen alla Romina
mit Knoblauch, Paprika und Oliven in Oliven Öl gegart mit Salat und hausgemachtem Brot (B / Ab)

Garnelen alla Sabina
aus der Pfanne mit Knoblauch, frischem Tomaten-Concassée, Salat und hausgemachtem Brot (B / Ab)

•

Aus der Grill - Pfanne:

Filetto dello Chef
3 Medaillons vom Schweinefilet mit Feigen und grünem Pfeffer auf einer Bourbon Whiskey Sauce, Marktgemüse und Röstkartoffeln (Ab / G / I / J)

Filetto alla Gorgonzola
3 Medaillons vom Schweinefilet mit Gorgonzola Sauce, Marktgemüse und Röstkartoffeln (Ab / G)

•

Tonis Weinempfehlung:
Primitivo kräftiger Rotwein aus Apulien (M)