

il Mondo

Saisonale Speisekarte



Saisonale Spezialitäten 23.05.12 bis 06.06.12

Vorspeisen - Appetizers

Sizilianischer Tomatensalat **13,50 €**

**mit gegrilltem Saibling und Saiblingstartar
vom Nadler Forellenhof**

Sicilian tomato salad with regional grilled char and char tartar

Regionale Abensberger Spargelspitzen **13,90 €**

**mit Parmesan überbacken,
dazu 26 Monate gereifter Culatello aus Zibello**

*Regional asparagus spears au gratin with Parmesan cheese,
in addition 26 months matured Culatello ham from Zibello*

Carpaccio vom Bayerischen Rinderfilet **14,90 €**

mit Parmiggiano Reggiano und Sommertrüffel

*Carpaccio of bavarian beef fillet
with parmesan cheese and summer truffle*

Erdbeer-Garnelencocktail **13,90 €**

mit gereiftem Balsamico und Brunnenkresse

*Strawberry shrimps cocktail
with matured balsamic vinegar and watercress*

Suppen - Soups

Kräutersuppe mit geräucherter Lachsforelle **7,90 €**

Herbal soup with smoked salmon trout

Pasta und Zwischengerichte

Linguine mit Schwertfisch, Oliven, **13,50 €**

Tomatenfilet und Basilikum

small / kleine Portion 9,80 €

Pasta with swordfish, olive, tomato filet and basil

Calamarata Nudeln mit Lammragout **12,70 €**

und roter Paprika

small / kleine Portion 9,30 €

*Calamarata noodles with lamb ragout
and red pepper*

Spargelrisotto mit gerillten Baby-Jakobsmuscheln **13,80 €**

und Kräuterschaum

small / kleine Portion 9,90 €

*Asparagus risotto with grilled baby scallops
and herbal foam*

Saisonale Spezialitäten 23.05.12 bis 06.06.12

Hauptgänge - Main Courses

Nach Saltimbocca Art: 23,60 €

**Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gebraten,
saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

Saltimbocca way:

*Veal cutlet pan fried with parma ham and sage,
seasonal vegetables and rosemary potatoes*

Seeteufelmedaillon mit Garnelen gefüllt 23,80 €

auf jungem Spinat und Pachino-Tomaten

*Monkfish medaillon filled with shrimps
on young spinach and pachino tomatoes*

Gegrillter ganzer Wolfsbarsch aus Orbetello, 25,50 €

saisonales Gemüse, Olivenöl und Zitrone

*Grilled whole sea bass from Orbetello,
seasonal vegetables, olive oil and lemon*

Regionaler Abensberger Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln 17,90 €

*Regional asparagus with sauce hollandaise
and early season potatoes*

...mit Bayerischem Rinderfilet 23,90 €

...with bavarian fillet of beef

...mit gebratenen Riesengarnelen 23,50 €

...with roasted king prawns

Desserts

Vanille-Panna-Cotta 6,80 €

an marinierten Erdbeeren und Minze

Vanille-Panna Cotta on marinated strawberries and mint

Weißes Schokoladen-Parfait
mit Mandelkrokant und lauwarmem Rhabarber 6,80 €

White chocolate parfait

with almond brittle and lukewarm rhubarb

dazu empfehlen wir den Wein des Monats

along with it we recommend the wine of the month