

Liebe Gäste,

auch unser Team genießt die Sommer- und
Ferienzeit.

Daher arbeiten wir in den nächsten Wochen
mit einer etwas kleineren Mannschaft.
Damit wir Ihnen weiterhin frische Speisen und
den bestmöglichen Service anbieten können,
haben wir unsere Speisekarte
vorübergehend reduziert.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer und
freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr **La Gondola Due** Team



APERITIF / ERFRISCHUNG

PROSECCO¹²

GLAS – 6,90

PROSECCO ROSE¹²

GLAS – 6,90

Alkoholfreier Aperitif

MARTINI VIBRANTE & GINGER

MARTINI VIBRANTE, GINGER BEER,
EIS, MINZE, ORANGE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI FLORALE & HOLUNDER

MARTINI FLORALE,
HOLUNDERLIMONADE, SODA, EIS,
MINZE, ORANGE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

SAN BITTER ORANGE

SAN BITTER, ORANGENSAFT, EIS,
MINZE, ORANGE

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

HUGO ALKOHOLFREI

HOLUNDER, ZITRONENLIMONADE,
ZITRONE, EIS, MINZE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

Aperitif

GONDOLA SPRITZ

APEROL, HOLUNDER, SODA, EIS,
MINZE, ORANGE

GLAS – 7,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI RHABARBER SPRITZ

MARTINI FIERO, PROSECCO,
RHABARBER, SODA, EIS, MINZE,
ORANGE

GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}

MARTINI BIANCO & WILD BERRY

MARTINI BIANCO, WILD BERRY, EIS,
MINZE, ORANGE

GLAS – 8,50^{2,5,6,7,15}

APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA, ORANGE

GLAS – 8,90^{2,5,6,7,15}



VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE VOM GRILL^{G,H}

mit gerösteten Mandeln und Ananas auf Feigen-Erdbeer-Sauce

grilled goat cheese with roasted almonds and pineapple on fig and strawberry sauce

14,90

ROTE-BEETE-CARPACCIO^{G,H}

mit sardischem Pecorino, Rucola und gerösteten Walnüssen

with Sardinian sheep's cheese, rucola and toasted walnuts

13,90

VITELLO TONNATO^{C,G,D}

zart rosa gebratenes Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme und Kapern

thinly sliced veal with delicate tuna cream and capers

15,90

RINDER-CARPACCIO^G

vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Zitronen-Olivenöl

beef carpaccio with shaved Parmesan and lemon-infused olive oil

17,90

BURRATA^G

mit Kirschtomaten, frischem Basilikum und Olivenöl

burrata with cherry tomatoes, fresh basil and olive oil

14,90

GEBRATENE PFIFFERLINGE^G

mit Parmesankäse auf Rucolasat

fried chanterelles with Parmesan cheese on arugula salad

16,50

GARNELEN^G

aus der Pfanne mit Kräutern, Knoblauch und Chili

pan-fried prawns with herbs, garlic and chili

16,90



NUDELN

PENNE MIT MAISHÄHNCHENBRUST UND PFIFFERLINGEN IN SAHNESAUCE

penne with corn-fed chicken breast and chanterelles in cream sauce ^{A,G}
18,50

TAGLIOLINI MIT TRÜFFEL UND PARMESAN IN TRÜFFEL-SAHNESAUCE

tagliolini with truffle and parmesan in a truffle cream sauce ^{A,G,C}
22,50

BANDNUDELN MIT LACHS UND ZUCCHINI IN WEISSWEIN-TOMATEN-SAUCE

tagliatelle with salmon and zucchini in a creamy white wine sauce ^{A,G,D,L}
17,90

PENNE MIT RINDERFILETSPITZEN UND CHAMPIGNONS IN SAHNESAUCE

penne with beef fillet tips and mushrooms in a creamy sauce ^{A,G,D,L}
19,50

SPAGHETTI MIT GARNELEN, KNOBLAUCH, GETROCKNETEN TOMATEN, CHILI IN OLIVENÖL

spaghetti with shrimp, garlic, chili and sun-dried tomatoes, tomatoes in olive oil ^{A,G,B}
19,90

GNOCCHI GEFÜLLT MIT TRÜFFEL UND ZIEGENKÄSE IN BUTTER-SALBEI-SAUCE

gnocchi filled with truffle and goat's cheese in a butter and sage sauce ^{A,G,C}
18,90



FLEISCH MIT BEILAGE

MAISHÄHNCHENBRUST^{G,L,J}

vom Grill auf Grüner-Pfeffer-Sauce

grilled corn-fed chicken breast with green pepper sauce

25,90

RINDERFILET VOM GRILL^{G,L}

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone

argentinian grilled beef fillet with herb butter and lemon

29,90

TAGLIATA^{L,G}

Argentinisches Rinderfilet, nach sizilianischer Art

sliced argentinian beef fillet with parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme

31,50

GEGRILLTES ENTRECÔTE

vom Deutschen Weiderind mit gebratenen Pfifferlingen^L

grilled ribeye steak of German pasture-raised beef with sautéed chanterelles

31,90

RINDERFILET IN ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE^{L,G,A}

Argentinisches Rinderfilet auf Rotwein-Trüffel-Sauce

argentinean beef fillet on red wine truffle sauce

34,90

KALBSFILET IN PFEFFER SAUCE^{G,L}

Kalbsfilet vom Grill mit cremiger Grüner Pfeffersauce

grilled veal fillet with creamy green pepper sauce

28,90



FISCH MIT BEILAGE

LUPO DI MARE FILET^{D,L}

mit auf Steinpilzen-Trüffel-Sauce

lupo di mare fillet on porcini truffle sauce

27,90

ZANDERFILET^{D,G,L,H}

mit gebrateten Pfifferlingen in Butter-Salbei-Sauce

pic perch fillet with sautéed chanterelles in a butter-sage sauce

27,90

LACHSFILET IN POMMERY-SENF-SAUCE^{D,G,J,L}

Gegrilltes Lachsfilet mit Apfelstücken in Pommery-Senf-Sauce

grilled salmon fillet served with apples in a creamy pommery mustard sauce

25,90

GROßGARNELEN^{B,G,J,L}

vom Grill in Grüner-Pfeffer-Sauce

grilled scampi on green pepper sauce

28,90

SALAT MIT DRESSING

SALAT MIT RINDERFILET^{G,J}

Rinderfiletmedaillons mit Kirschtomaten und Parmesan auf Salat

grilled beef medallions with cherry tomatoes and Parmesan on rucola salad

19,50

SALAT MIT LACHS UND GARNELEN^{B,D,G,J}

Garnelen und Lachs auf Salat mit Kirschtomaten, Parmesan, Zwiebeln und Chili

grilled prawns and salmon on salad with tomatoes, onions, parmesan and chili

18,50

SALAT MIT MAISHÄHNCHENBRUST^{G,J}

Salat mit zart gegrillter Maishähnchenbrust, Champignons,
Kirschtomaten, Zwiebeln, Chili und Parmesankäse

salad with corn-fed chicken breast, mushrooms, tomatoes, onions, chili, and parmesan

16,50



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COLA^{1,2,5,15} 0,2 L. – 2,90
COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 2,90
ORANGENLIMO FANTA^{1,5} 0,2 L. – 2,90
ZITRONENLIMO SPRITE⁵ 0,2 L. – 2,90
HOLUNDERLIMO^{1,5} 0,2 L. – 2,90
RHABARBERLIMO⁵ 0,2 L. – 2,90
APFELSCHORLE 0,2 L. – 2,90
BITTER LEMON^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
GINGER BEER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
GINGER ALE^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50
TONIC WATER^{1,2,5,6,7,15} 0,2 L. – 3,50

SAN PELEGRINO FL. 0,75 L. – 7,50
ACQUA PANNA FL. 0,75 L. – 7,50

COLA^{1,2,5,15} Flasche 0,2 L. – 3,50
COLA ZERO^{1,2,5,6,7,15} Flasche 0,2 L. – 3,50

BIER

VELTINS VOM FASS^A 0,4 L. – 4,50
WEIZENBIER^A 0,5 L. – 5,90
ALKOHOLFREIES BIER^A 0,33 L. – 4,50

KAFFE

ESPRESSO² – 2,80
AMERICANO² – 3,50
CAPPUCCINO^{2,G} – 3,90
LATTE MACCHIATO^{2,G} – 4,90

ESPRESSO MARTINI

A,C,H,G,I

alkoholhaltiger Cocktail
aus Wodka, Espresso, Kaffeelikör
9,50

CHAMPAGNER

FL. MOËT & CHANDON¹² FL. 0,2L– 39
FL. MOËT & CHANDON¹² FL. 0,75L– 98
FL. MOËT & CHANDON-ROSE¹² FL. 0,75L– 130
FL. MOËT & CHANDON-ICE IMPERIAL¹² FL. 0,75L– 149
FL. RUINART ROSE¹² FL. 0,75L– 155
FL. MOËT & CHANDON NECTAR-ROSE¹² FL. 0,75L– 149

KINDERKARTE

SCHNITZEL VOM KALBSFILET
16,50
KURZE NUDELN IN BOLOGNESE
7,50
KURZE NUDELN IN TOMATENSAUCE
7,50



Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse C enthält Eier oder Eierzeugnisse D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse E enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) I enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse J enthält Senf oder Senferzeugnisse K enthält Sesamsamen oder Sesamsamerzeugnisse L enthält Schwefeldioxid & Sulfite M enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus O Klare Brühe: A, C, F, G, I, J, 14 P Bratensauce: A, C, F, G, I, J Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 4 Säuerungsmittel 5 mit Konservierungsmittel 6 mit Süßstoff 7 enthält eine Phenylalaninquelle 8 chininhaltig 9 Stabilisatoren 10 aufgeschäumt mit Stickoxydul 11 Taurin 12 enthält Sulfite 13 geschwärzt 14 Geschmacksverstärker 15 mit Phosphat

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt

WEISSWEIN

PINOT GRIGIO¹² Glas 0,2L - 6,50 — 1/2L - 16,90

SAUVIGNON BLANC¹² Glas 0,2L - 8,50 — Fl. 0,75L - 29,50

GAVI DI GAVI¹² Glas 0,2L - 7,90 — Fl. 0,75L - 28,50

VERMENTINO¹² Glas 0,2L - 8,50 — Fl. 0,75L - 29,50

ROTWEIN

PRIMITIVO¹² Glas 0,2L. - 6,90 — 1/2L - 17,90

NERO D'AVOLA¹² Glas 0,2L. - 6,50 — 1/2L - 16,90

PRIMITIVO CHIAVE D'ORO¹² Glas 0,2L - 7,70 — Fl. 0,75L - 27,50

NEGROAMARO CHIAVE D'ORO¹² Glas 0,2L - 7,50 — Fl. 0,75L - 25,50

ROSEWEIN

ROSÈ¹² Glas 0,2L - 6,50 — 1/2L - 16,90

ROSÉ CA DI FRATI¹² Glas 0,2L - 11,50 — Fl. 0,75L - 39,50

ROSÉ IL LAGHETTO¹² Glas 0,2L - 7,90 — Fl. 0,75L - 28,50

WEINE ALKOHOLFREI

PINOT GRIGIO STUDIO ITALIANO¹² Glas 0,2L - 9,50 — Fl. 0,75L - 29,90

SACCHETTO VINO ROSSO¹² Glas 0,2L - 9,50 — Fl. 0,75L - 29,50

