LA GONDOLA DUE
SPEISEN

CHRISTMAS *Menu*

VORSPEISEN
STARTERS

Rote-Bete-Carpaccio mit sardischem Schafskäse und Walnüssen *15,50*
beetroot carpaccio, Sardinian sheep cheese, walnuts G,H

Vitello tonnato *17,90*
vitello tonnato D,G,J,C

Burrata, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Rucola und Basilikum *15,50*
creamy mozzarella with tomato, rocket and basil G

Jakobsmuscheln mit Steinpilzen auf Trüffelsauce *15,50*
scallops with porcini on truffle sauce G,N

Calamaretti und Garnelen aus der Pfanne mit Knoblauch, Kräutern und Chili *19,50*
calamaretti and prawns with garlic and herbs (spicy) B,N

Ziegenkäse vom Grill mit Mandeln und Ananas auf Feigen-Erdbeer-Sauce *14,90*
goat cheese, almonds, pineapple, fig, strawberry sauce G,H

SPEZIALITÄTEN
SPECIALTIES

Wildfang-Riesengamberoni vom Grill mit Knoblauch, Kräutern und Chili mit Spaghetti aglio e olio *39,50*
grilled wild-caught giant prawns with garlic, herbs, and chili served with spaghetti aglio e olio A,B,L

Langustenschwanz vom Grill auf Safranbandnudeln *39,50*
grilled lobster tail served on saffron tagliatelle A,B,C,L

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Trüffelkruste auf Rotwein-Trüffel-Sauce *35,50*
Argentine beef fillet with truffle crust on red wine truffle sauce G,L,A

Gänsekeule mit Klößen und Rotkohl *26,50*
goose leg with dumplings and red cabbage G,L,A

FISCHGERICHTE
FISH

Lachsfilet vom Grill mit Äpfeln in Pommery-Senf-Sauce *27,50*
grilled salmon fillet with apples in Pommery mustard sauce D,G,J,L

Garnelen vom Grill mit Knoblauch, Kapern, Oliven und Kräutern in Tomatensauce *29,50*
grilled prawns with garlic, capers, olives and herbs in tomato sauce B,L

Lupo-di-Mare-Filet vom Grill mit Trüffelkruste und Steinpilzen auf Trüffelsauce *28,50*
grilled sea bass fillet with truffle crust and porcini on truffle sauce D,L,G

Seeteufelfilet vom Grill mit Kapern, Oliven, Dill und Knoblauch in leichter Weißweinsauce *29,50*
grilled monkfish with capers, olives, dill and garlic in white wine sauce D,H,L,G

FLEISCHGERICHTE
MEAT

Entenbrust vom Grill mit grünem Pfeffer in Orangensauce *27,50*
grilled duck breast with green pepper in orange sauce G,L

Tagliata Siciliana
Argentinisches Rinderfilet vom Grill, in Scheiben geschnitten, mit Tomaten, Chili, Knoblauch, Parmesan, grünem Pfeffer und Thymian *32,50*
beef fillet, parmesan, tomatoes, garlic, chili, green pepper, thyme G,L

Kalbsfilet vom Grill in Grüner-Pfeffer-Sauce *29,50*
grilled veal fillet with green pepper cream sauce G,L

Lammfilet vom Grill mit Honig, Rosmarin und Walnüssen *29,50*
grilled lamb fillet with honey, rosemary and walnuts G,H,L

Argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Zitrone *29,50*
grilled beef fillet with herb butter and lemon G,L

Frohe Weihnachten wünscht Ihnen
Ihr La Gondola Due
Team

LA GONDOLA DUE

GETRÄNKE

PROSECCO

Prosecco Rosé [12] Glas – *6,90*
Prosecco [12] Glas – *6,90*

APERITIF

Gondola Spritz Glas – *7,90* [2,5,6,7,15]
Aperol, Holunder, Soda, Eis, Minze, Orange

Martini Rhabarber Spritz Glas – *8,90* [2,5,6,7,15]
Martini Fiero, Prosecco, Rhabarber, Soda, Eis, Minze, Orangenscheibe

Martini Bianco & Wild Berry Glas – *8,50* [2,5,6,7,15]
Martini Bianco, Wild Berry, Eis, Minze, Orange

Aperol Spritz Glas – *8,90* [2,5,6,7,15]
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

WEISSWEIN

Grillo (Sizilien) [12]
Glas 0,2 l – *9,50* Flasche 0,75 l – *29,50*

Chardonnay (Venetien) [12]
Glas 0,2 l – *6,90*

ROSÉWEIN

Rosato (Venetien) [12]
intensiv-aromatisch mit fruchtig-süßem Bukett
Glas 0,2 l – *6,90*

Lugana Rosé [12]
Aromen von Blüten, Beeren und Kräutern, mit voller Frucht
Glas 0,2 l – *12,90* Flasche 0,75 l – *39,50*

KAFFEE

Espresso [2] Tasse – *2,90*
Americano [2] Tasse – *3,50*
Cappuccino [2,G] Tasse – *3,90*
Latte macchiato [2,G] Tasse – *4,90*

APERITIF/ALKOHOLFREI

Martini Vibrante & Ginger Glas – *7,90* [2,5,6,7,15]
Martini Vibrante, Ginger Beer, Eis, Minze, Orangenscheibe

Martini Floreale & Holunder Glas – *7,90* [2,5,6,7,15]
Martini Floreale, Holunderblütensirup, Soda, Eis, Minze, Orangenscheibe

San Bitter Orange Glas – *8,50* [2,5,6,7,15]
San Bitter, Orangensaft, Eis, Minze, Orangenscheibe

ROTWEIN

Sangiovese (Venetien) [12]
Glas 0,2 l – *6,90*

Nero d'Avola (Sizilien) [12]
Glas 0,2 l – *9,50* Flasche 0,75 l – *29,50*

Primitivo (Apulien) [12]
Glas 0,2 l – *9,50* Flasche 0,75 l – *29,50*

BIER

Veltins vom Fass [A] 0,4 l – *4,70*
Weizenbier Hefe hell [A] 0,5 l – *5,90*
Alkoholfreies Bier [A] Flasche 0,33 l – *4,70*

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 Sprite [5] 0,2 l – *2,90*
Holunderlimo [1,5] 0,2 l – *2,90*
Rhabarberlimo [5] 0,2 l – *2,90*
Rhubarb Spritzer 0,2 l – *2,90*
San Pellegrino Mineralwasser Flasche 0,75 l – *7,50*
Acqua Panna stilles Mineralwasser Flasche 0,75 l – *7,50*

CHAMPAGNER

Moët & Chandon [12] 0,2 l – *39,00*
Moët & Chandon [12] 0,75 l – *98,00*
Moët & Chandon Rosé [12] 0,75 l – *130,00*
Moët & Chandon Ice Impérial [12] 0,75 l – *149,00*
Ruinart Rosé [12] 0,75 l – *155,00*
Dom Pérignon 12 0,75 l – *390,00*

ESPRESSO MARTINI

A,C,G,H,I

alkoholhaltiger Cocktail
aus Vodka, Espresso,
Kaffeelikör
Glas – *9,50*

ALLERGENE

A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) · **B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · **C** enthält Eier oder Eiererzeugnisse · **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 Sesamsamenerzeugnisse **L** enthält Schwefeldioxid & Sulfite · **M** enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus · **N** enthält 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** coffeinhaltig · **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