



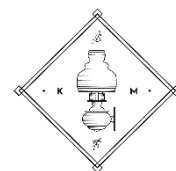
# Kurfürst Maximilian La Trattoria

A Tavola non si invecchia !

Una ciliegia tira l'altra !

L'amore passa attraverso lo stomaco !

14 febbraio 2018



# Aschermittwoch

## Antipasti

Vorspeisen

Tatar vom Lachs mit Avocadocreme	13,50
gebratene Jakobsmuscheln auf Rucolasalat	13,50
Oktopus vom Grill auf Ofenpaprika mit Aceto Balsamico-Creme	14,50
Miesmuscheln in Weißwein oder Tomaten oder Sahne-Cognacsauce	14,50

## Pasta

Teigwaren

als Vorspeise servieren wir auch kleine Portionen

Linguine scampi	mit ausgelösten Garnelen, Frühlingzwiebeln, Cocktailtomaten in Weißweinsauce	14,50
Spaghetti alle vongole	mit Venusmuscheln, Frühlingzwiebeln & Cocktailtomaten in Weißweinsauce	14,50
Tagliatelle con zucchini e salmone	mit Lachs & Zucchinijulienne	12,50
Risotto con frutti di mare	mit Meeresfrüchten	14,50

## Pesce

Fische

mit gemischtem Gemüse

Branzino alla griglia	Wolfsbarsch vom Grill	20,50
Sogliola alla griglia	Seezunge vom Grill	25,50
Rombo alla griglia	Babysteibutt vom Grill	24,50
Salmone alla griglia	Lachsfilet vom Grill	18,50
Calamaretti alla griglia	Babycalamari vom Grill an Rucola	18,50
Gambas alla diavola	Risengarnelen mit Peperoncino, Knoblauch, Cocktailtomaten in Cognacsauce gebraten	26,50
Zuppa di pesce	Fischsuppe	23,50

## Dolce

Süßes

Tiramisu al limoncello		7,-
Sorbeto al limone	Zitronen-Vodkasorbet	6,50,-



# Menu di San Valentino

+ Glas Prosecco 0,1

## Antipasto

Jakobsmuscheln gratiniert mit Parmesankäse

## Primo

Spaghetti mit ausgelösten Garnelen, Tatar vom Wolfsbarsch,  
Pistazien & Passionsfrucht

## Secondo

Fischsuppe

oder

Rinderfilet vom Grill mit Parmesancreme & frittiertem Gemüse

## Dolce

Zabaione gratiniert mit Waldfrüchten aus der Bratröhre

€ 45,-