

Mitnahmekarte

Riedweg 15
82064 Straßlach-Dingharting
Tel.: 08170 - 9979 736
www.larmache.com



Vorspeisen

Gemischter Salat	5,50
Französische Zwiebelsuppe	6,50
Tortellini in Brodo (Hühnerbrühe)	9,90
Corona- / Winterspecial - für alle Rotznäschen:	
Hühnerbrühe mit Gemüse	6,40

Reis & Nudeln

All unsere Pasta ist hausgemacht.

Gnocchi Bolognese	9,90
Spaghetti mit gemischten Pilzen	9,90
Ravioli an Butter und Salbei mit Ricotta, Parmesan und Spinat gefüllt	10,40
Risotto Umbro in Rotwein, Salbei und Rosmarin gedünstet dazu Prosciutto Nero aus Norcia und Caciotta-Creme	11,90
Pappardelle mit Rehragout	12,40

geöffnet Mittwoch bis Samstag 11 - 22 Uhr, Sonntag 11 - 18 Uhr

Fleisch & Fisch

Sämtliche Saucen & sonstige Beilagen sind hausgemacht.

Maispoularde in Cidre und Maroni, dazu gelber Polenta und Blumenkohl-Püree	15,90
Rinderbacke in Rotweinsauce, mit Kartoffel-Topinambur-Lauch-Gratin und Waldpilzen	18,40
Confit de Canard mit in Entenfett gebratenen Kartoffeln und Salatbouquet	19,80
„Mille-feuilles“ Geschichtete Rinderstreifen, Champignons und hausgemachte Balsamicocreme mit Parmesanhobeln	21,20
Lammhaxe mit Cassis-Soße, dazu Kartoffelpüree mit hausgemachter Butter	22,90
Bouillabaisse Französische Suppe nach Marseille-Art Fisch-Jus mit filetiertem Fisch, Knoblauch-Safran- Mayonnaise, Safran-Kartoffeln und gekochtem Gemüse	23,20

Desserts

Alles hausgemacht.

Quittentarte mit Karamellsauce	4,90
Maroni-Panna Cotta	4,90
Birnen-Tartelette mit Mousse aus weißer Schokolade und einem Hauch Limette	5,80

geöffnet Mittwoch bis Samstag 11 - 22 Uhr, Sonntag 11 - 18 Uhr



Tauchen Sie ein in Geschmäcker aus 1001 Nacht!

Marokkanische „Tapas“ Salat Zaalouk (Auberginen), Gemüse mit Ras-El-Hanout, weiße Bohnen, Linsen marokkanische Art, schwarze Oliven, dazu marokkanisches Brot	9,90
Tajine* mit Hühnchen	14,90
Couscous vegetarisch	9,90
Couscous mit Hühnchen	14,90
Tanjia* mit Rind dazu getrocknete Pflaumen und Aprikosen; eine Portion Couscous	15,90

*Tanjia und Tajine sind traditionelle marokkanische Tongefäße, in denen das Essen mehrere Stunden oder über Nacht gekocht wird. Dadurch wird es besonders zart und herrlich würzig.