

Tapas by Larmache

	Frittierte Sardelle mit Ras-El-Hanout auf Tomate, Melone und Zitrone	3,20
	Gemüsewürfel mit Ras-El-Hanout	2,90
	Salat Zaalouk Marokkanischer Auberginensalat	2,90
	Scampi in Ingwer und Zitrone auf Schalotten-Mango-Salat	4,30
	Thunfischcreme mit Avocado	3,80
	Hausgemachte Ricotta-Praline mit Pistazie und Balsamico-Creme	3,50
	Lachs-Tatar mit Kaviar	4,90
	Couscoussalat mit Tomate, Gurke, Minze und geriebener Orangenschale	3,20
	Rinderstreifen in Aceto Balsamico mit Rucola und Parmesanhobeln	4,50
	Paniertes Ratatouille	3,20
	Gefüllte Mini-Tomate mit Burrata und Basilikum-Pesto	3,50

Informationen zu Allergenen erfragen Sie gerne bei unserem Personal. Wir machen sämtliche Saucen und Beilagen selbst und verwenden keine Fertigprodukte.

Sommerlich-leichte Salate | Insalate | Les Salades

 Salat „Maghreb“ 11,90

Karamellisiertes Gemüse mit Ras-El-Hanout auf bunten Blattsalaten, garniert mit Tomaten- und Mandelpulver und Sesam dazu hausgemachtes Melonen-Dressing

... Garnelen dazu 4,90

 Salat „La France“ 13,90

Brie und hausgemachte Cassis-Marmelade auf gemischtem Salat, dazu Ochsenherztomate, Walnuss und Kräuter der Provence mit hausgemachtem Erdbeer-Dressing

 Salat „Italia“ 13,90








Büffelmozzarella und Tomatencocktail auf bunten Blattsalaten, dazu geröstete Pinienkerne und Parmesanhobel mit Pesto-Dressing und hausgemachter Balsamico-Creme

Primi | Nudelei & Risotteria

Unsere hausgemachten Pasta-Kreationen finden Sie ab sofort auf der Tages- / Wochenkarte.





Informationen zu Allergenen erfragen Sie gerne bei unserem Personal. Wir machen sämtliche Saucen und Beilagen selbst und verwenden keine Fertigprodukte.

Secondi | Hauptgerichte




	Lachsbällchen-Tanjia mit Karotte, Paprika, Kartoffeln, grünen Oliven und Zitrone dazu Spinat, schwarze Oliven und marokkanischer Tomatensalat	21,90
	Lammhaxe-Tajine mit Safran, Kartoffeln, karamellisierten Pflaumen, Sesam und Mandeln dazu Spinat, schwarze Oliven und marokkanischer Tomatensalat	23,90
	Gemüse-Tajine mit Kartoffeln und frischem Marktgemüse (vegan)	13,90
	Gegrillte Entenbrust mit Honig und Kräutern der Provence an Rotweinsauce dazu karamellierte Drillingskartoffeln und Bauerngemüse	23,90
	Flammbierte Garnelen am Spieß mit Ratatouille und glasiertem Blumenkohl und Brokkoli	23,90
	Zuppa di Mare mit Fisch und Meeresfrüchten	29,90
	Tagliata di Manzo Gegrillte Rinderstreifen auf hausgemachter Salbei-Rosmarin-Butter mit Balsamico dazu gegrillte Mini-Tomaten, „Patate Arrosto“ (italienische Bratkartoffeln), Parmesan- und Trüffelhobel	25,90

Informationen zu Allergenen erfragen Sie gerne bei unserem Personal. Wir machen sämtliche Saucen und Beilagen selbst und verwenden keine Fertigprodukte.

Kids-Menu by Larmache

 Risotto mit Tomaten und Parmesan	6,90
 Rigatoni mit Ragú	8,90
 Rigatoni mit Butter	6,90
 Rigatoni mit Tomatensauce	6,90
Paniertes Hähnchenschnitzel mit hausgemachten Pommes-Frites	12,80

Dessert | Dolci | Süßkram

 Marokkanischer Grießpudding mit Zimt, Orange und Zitrone, dazu eine Karamell-Minz-Creme	5,50
 Aprikosen-Cheesecake mit hausgemachtem Schokoladeneis	5,90
 Erdbeer-Tiramisu	5,90

Unsere hausgemachten **Eis-Kreationen** finden Sie ab sofort auf der Tages-/
Wochenkarte.

Informationen zu Allergenen erfragen Sie gerne bei unserem Personal. Wir machen sämtliche Saucen und Beilagen selbst und verwenden keine Fertigprodukte.