

RESTAURANT

DaFabio

ZUR SEEGEWANN

Speisekarte

Insalata - Salate

Insalata Mista grüner Salat, Zwiebeln, Tomaten, Rucola	6,50
Insalata Italiana ^(A,C) grüner Salat, Zwiebeln, Tomaten, Ei, Käse ⁽³⁾ , Schinken ⁽¹⁾	8,50
Insalata Chef ^(A,C) grüner Salat, Tomaten, Käse ⁽³⁾ , Thunfisch, Zwiebeln, Ei	10,50
Insalata Caprese ^(B, L) Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Pizzabrot	11,50

Zuppa - Suppen

Minestrone ^(B, G) italienische Gemüsesuppe	7,80
Zuppa di Pomodori Tomatencremesuppe	7,80
Zuppa di Cipolla ^(B,G) Zwiebelsuppe	7,80

Antipasti - Vorspeisen

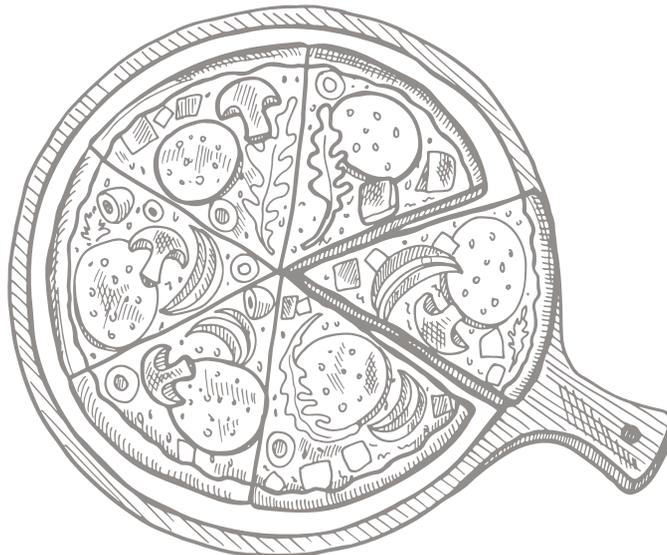
Prosciutto di Parma	12,50
Prosciutto di Parma con Melone	14,50
Carpaccio vom Rind mit Parmesan ^(C) und Rucola	12,50
Antipasto misto italiano ^(C) gemischte italienische Vorspeisen für zwei Personen	18,50
Handkäs mit Zwiebeln	8,50

Pizza Ø 30cm

Margerita Tomaten, Mozzarella ⁽³⁾	6,00
Novoli Tomaten, Mozzarella ⁽³⁾ , Salami ^(1,2) , Champignons, Peperoniwurst ^(1,2)	9,50
Paesana Tomaten, Mozzarella ⁽³⁾ , Salami ^(1,2) , Schinken ⁽¹⁾ , Champignons	9,50
Parma Tomaten, Mozzarella ⁽³⁾ , Parmaschinken, Mozzarella, Rucola, Parmesan	12,50
Pizzabrot^(B, L) mit Tomaten und Knoblauch	4,00 4,50
Bruschetta^(B, L) Pizzabrot mit frischen Tomaten, Rucola, Zwiebeln	9,50

Extra-Beilagen

Zwiebeln, Champignons, Salami ^(1,2) , Peperoniwurst ^(1,2) , Käse ⁽³⁾ , Paprika, Ei, Oliven, grüne Peperoni, Ananas	je 1,50
Artischocken, Schinken, Spinat, Brokkoli	je 2,00
Thunfisch, Gorgonzola, Sardellen	je 3,00



Pastasciutta - Teigwaren ^(A,B)

Spaghetti Carbonara ^(C) Backenspeck, Ei	9,50
Rigatoni Parma Tomatencremesoße, Parmesan, Prosciutto Parma	15,50
Rigatoni Vodka dello Chef ^(C) Champignons, Speck, Sahne, Parmesan, Tomatenmark	11,50
Tagliatelle Rucola ^(C) Bandnudeln, Cocktailtomaten, Rucola, Parmesan	11,50
Penne Vegetale Auberginen, Zucchini, Champignons, Tomatensauce	12,50



Pasta al Forno - Nudeln überbacken ^(A,B,C)

Tagliatelle zur Seegewann Cocktailtomaten, Garnelen, Parmesankäse	19,50
Rigatoni al Forno Schinken ⁽¹⁾ , Brokkoli	10,50
Penne Fabio Schinken ⁽¹⁾ , Champignons, Sahne, Käse ⁽³⁾	10,50

Pesce - Fisch

Fisch bieten wir Ihnen als Tagesempfehlung gerne an.
Bitte fragen Sie uns, oder entnehmen Sie die Empfehlungen von unserer Tafel.
(Alle Fischgerichte werden mit Salzkartoffeln und Salat serviert.)

Carne - Fleischgerichte

Cotoletta Milanese Schnitzel Wiener Art	12,50
Scaloppina ai Funghi⁽¹⁾ Kalbfleisch mit Champignons und Sahne	19,50
Saltimbocca alla Romana Kalbfleisch mit Parmaschinken ⁽¹⁾ , Salbei, Weißwein	21,50
Burger „Zur Seegewann“ mit Käse, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Burgerpatty, hausgemachter Soße	10,90
Burger „Da Fabio“ mit Käse, Salat, Tomaten, Spiegelei, Burgerpatty, hausgemachter Soße	12,90

Carni di Manzo - Rumpsteak

Rumpsteak, Natur vom Grill	22,50
Rumpsteak, Natur vom Grill, mit Zwiebeln	23,50

Alle Gerichte werden mit Pommes Frites serviert. Extra Beilagen oder Sonderwünsche	3,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------

Dessert - Nachtisch

Tiramisu^(A, C, L)	7,50
Zabaglione für zwei Personen^(A)	12,00
Panna Cotta^(C)	7,50
gemischtes Eis^(C)	5,50

Aperitif

Martini Bianco, Rosso, Rosé	4,00
Campari Soda ⁽²⁾ 28,5% Vol.	5,50
Campari Orange ⁽²⁾ 28,5% Vol.	5,50
Aperol Soda	5,20
Aperol Orange	5,50
Aperol Spritz	6,50

Vini Italiani - Italienische Weine

<u>offene Weißweine</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
Lugana	3,50	6,50
Soave	2,50	4,00
Pinot Grigio	3,00	4,50

<u>offene Roséweine</u>		
Rosato Bardolino	2,50	4,00

<u>offene Rotweine</u>		
Chianti Toscana	2,50	4,00
Montepulciano	2,50	4,00
Lambrusco	2,50	4,00
Primitivo Apulien	3,00	5,00

Wenn Sie Interesse an weiteren Weinempfehlungen haben, sprechen Sie uns bitte an!

<u>Spumante Italiano</u>	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
Prosecco	4,00	28,50



Deutsche Weine

	<u>0,1 l</u>	<u>0,2 l</u>
Weißburgunder	3,50	6,50
Grauburgunder	3,50	6,50
Rosé	3,50	6,50

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Weinschorle	3,00	4,50

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero, Mezzo Mix	2,30	4,20
Bitter Lemon	3,00	
Apfel-, Orangen-, Trauben-, Johannisbeersaft	2,30	
Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle, Johannisbeersaftschorle	2,30	4,20
	<u>0,25 l</u>	<u>0,75 l</u>
Taunusquelle Mineralwasser still/medium	2,30	6,50

Bier

<u>Vom Fass</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Weihenstephaner	2,80	4,20
Weihenstephaner Weizen Hell	3,20	4,50
Weihenstephaner Weizen Alkoholfrei	3,20	4,50
Apfelweinschorle Alter Hochstädtler		4,50
 <u>In der Flasche</u>		
Weihenstephaner Weizen Dunkel		4,50
Weihenstephaner Kristall		4,50
Weihenstephaner Original Hell		4,50
Pils Alkoholfrei (0,33l)	3,00	

Spitirtuosen (2cl)

Sambuca Molinari	3,00
Amaretto di Saronne	3,00
Grappa Chardonnay	4,00
Vecchia Romagna (Brandy)	4,00
Amaro Averna	3,50
Ramazotti	3,50
Grappa Prosecco	5,50
Fernet Branca	3,50
Remy Martin	4,50
Baileys	4,50

Heiße Getränke

Cafe ⁽⁶⁾	2,20
Espresso ⁽⁶⁾	2,20
doppelter Espresso ⁽⁶⁾	3,60
Cappuccino ⁽⁶⁾	2,80
Latte macchiato ⁽⁶⁾	3,50
Tee, verschiedene Sorten	2,20
Espresso Corretto ⁽⁶⁾	3,00
mit Sambuca oder Grappa	
Espresso macchiato ⁽⁶⁾	2,40

Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen zusätzlich ein reichhaltiges Angebot an glutenfreien Speisen. Bitte befragen Sie dazu unser Servicepersonal. Bitte beachten Sie auch, dass die Zubereitung dieser Speisen ca. 30 Minuten beträgt.

Inhaltsstoffe

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| (1) Konservierungsstoff | (4) Ballaststoff |
| (2) Farbstoff | (5) Säuerungsmittel |
| (3) Edamer 30% Fett i.Tr. | (6) Koffein |

Allergene

- | | | |
|-----------------------------|--------------|----------------|
| (A) Eier | (C) Milch | (H) Krebstiere |
| (B) Glutenhaltiges Getreide | (D) Fisch | (J) Weichtiere |
| | (G) Sellerie | (L) Lupine |

