

Take Away Karte ab 10. Oktober 2026

Vorbestellung unter 0211-552711, Abholung bis 22.30 Uhr am Barbarossaplatz 3, 40545 Düsseldorf

Bowl ...

... Mango, Tomate-Mozzarella, Avocado,
rote Beete, Algen, Teriyaki-Sauce und Reis  15,90

dazu wahlweise

Norwegischer Lachs, geräuchert 9,50
Hähnchen süß-sauer 6,50

Wochenkarte

Caesar Salad mit Croutons,
Parmesan & gebratenen Putenstreifen 20,50
Lachstartar auf lila Kartoffel-Carpaccio
und Meerrettichsauce 25,50
Penne Amatriciana (Speck, Zwiebeln, Tomatensc.) 26,50
Mezze Paccheri alla Scoglio (mit Meeresfrüchten) 29,50
Gnocchi mit Hirschragout 28,50
Tagliatelle „Napoli“ mit Auberginensauce
und Burratacreme 25,50
Risotto mit Waldpilzen und Rinderfiletstreifen 29,50

Fisch

Doradenfilet auf Kürbissauce* 39,50
Lachsfilet mit grünem Spargel und
lila Kartoffelecken 36,50

Fleisch

Kalbssteak mit Pfifferlingen* 44,50
Tagliata vom Rindrücken mit Pfeffersauce* 44,50

* Zu diesen Fleisch- und Fischgerichten servieren wir
saisonales Gemüse & Rosmarin-Drillinge

Suppe

Kürbiscreme-Suppe 10,50

Kalte Vorspeisen

Vorspeise aus der Vitrine 21,00
Vorspeise Überwiegend Fisch 26,00
Vorspeise nur Fisch 31,00
Vitello Tonnato 20,50
Meeresfrüchtesalat 21,00
Büffelmozzarella mit Tomaten,
Basilikum und Pesto  17,50

Warme Vorspeisen

Auberginen mit Parmesan  13,50

Pasta

Taglierini verdi Casa  15,50
(Tomatensauce, Parmesan und Salbei)
Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung  14,50
Tris di Pasta 21,00
Penne mit Sauce Bolognese 18,50
Spaghetti A.O.P. mit Gambas 21,00
Spaghetti mit Gambas u. pikanter Salami 23,00
Penne mit Salsiccia 17,50
Taglierini mit schwarzen Trüffeln  25,50
Lasagne al forno 15,50

Die Klassiker

Rinderfilet mit Kräuterkruste, dazu
Drillinge & Béarnaise 47,00
Kalbs-Paillard auf Rucola & Parmesan 31,00

Dolce – Dessert

Panna Cotta / Tiramisù /
Mousse au chocolat / Crema Cantuccina  je Glas 6,50
Schokoladensoufflé  (zum Selbstbacken) 10,50

 vegetarisch