

Take Away Karte ab 30. 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

Kalbstafelspitz auf Wildkräutersalat
mit Meerrettichschaum 25,50
gratinierter Ziegenkäse auf Feldsalat
mit karamellisierten Walnüssen und Beeren 22,50
Mezze Paccheri allo Scoglio (mit Meeresfrüchten) 29,50
Gnocchi mit Kürbissauce, Gorgonzola
und Walnüssen 26,50
Tagliatelle mit Hirschragout und Preiselbeeren 28,50
Tortellini mit Parmaschinken
und Erbsen-Sahnesauce 25,50
Risotto mit Waldpilzen und Rinderfiletstreifen 29,50

Fisch

Doradenfilet auf Kürbissauce* 39,50
Wolfsbarsch mit Ratatouille und
Kartoffelpüree aus lila Kartoffeln 39,50

Fleisch

Ossobuco mit Safran-Risotto 38,50
Steak vom Rinderrücken mit Pfifferlingen* 46,50

* 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