Take-Away Empfehlung

Frühlingswein

VDP. Winzer: Von Hövel
VDP. Gutswein | Weißburgunder trocken 19,90 EUR
Ein idealer Wein für die ersten Frühlingstage, vor allem wenn der Alkoholgehalt ruhig etwas niedriger sein darf.
mineralisch | leicht | elegant | exotische Noten | blumig

Vorspeisen & Salate

700 Gambero gigante 13,90 EUR
Eine wildgefangene Riesengarnele | Gemüsebett

701 Cocktail di gamberetti 12,90 EUR
Krabbencocktail | Jakobsmuschel | Heidelbeeren

702 Insalata di primavera 11,90 EUR
Verschiedene Salatarten | Kirschtomaten | Heidelbeeren | Burrata-Frischkäse | Champignons | Mandelblätter
[besondere Empfehlung vom Xtrasport Team]

Risotto

703 Risotto alla salsiccia 14,90 EUR
Risotto-Reis | Martinsrind Salsiccia | Romanesco | Knoblauch | getr. Tomaten | Schafskäsecreme

704 Risotto classico 14,90 EUR
Risotto-Reis | Steinpilze | Pinienkerne | marinierter Trüffel | Knoblauch | Parmesancreme

Pizza

705 Pizza leggera 12,90 EUR
Pizza ohne Mozzarella | Tomatensauce | Burrata | Pistazien-Pesto | Mortadella | Pistazien | Parmesan

706 Pizza salsiccia 13,90 EUR
Martinsrind Salsiccia | Romanesco | Zwiebeln | Champignons | Büffelmozzarella | Knoblauch
[besondere Empfehlung vom Martinsrind Team]

Take-Away Empfehlung

Pasta

707 Spaghetti ai gamberi 13,90 EUR
Spaghetti | Mangold | Kirschtomaten | Knoblauch | Garnelen | Parmesan | Tomatencreme

708 Penne all'arrabbiata 13,90 EUR
Kurze Nudeln | Lachsstücke | Champignons | Knoblauch | salziger Ricottakäse | scharfe Tomatencreme

709 Tagliatelle alla salsiccia 15,90 EUR
Bandnudeln | getr. Tomaten | marinierter Trüffel | Rucola | Martinsrind Salsiccia | Parmesancreme

Fisch & Fleisch

710 Seezunge gut, alles gut 25,90 EUR
Ganze Seezunge in Butter geschwenkt | Safranrisotto | Mangold mit Knoblauch

711 Loup de mer 22,90 EUR
Tranchierter Wolfsbarsch in Zitronenbutter geschwenkt | Safranrisotto | Mangold mit Knoblauch

712 Garnelenpfanne für zwei 35,90 EUR
Garnelenpfanne (30 Stk.) mit Knoblauch und Chili in Olivenöl geschwenkt | Spaghetti Aglio e Olio

713 Frühlingslämmchen 22,90 EUR
Lammkarree mit Zwiebeln in einer Pfeffercreme | Safranrisotto | Mangold mit Knoblauch

Menü

- Das passende Menü für Paare -

Gültig vom 13. bis zum 18. April

I Trio italiano

(eine Platte für 2 Personen)
Gegrillte Austernpize | gegrillte Tomaten |
Knoblauch | Parmesan | Burrata

II Duetto

(ein großer Behälter für 2 Personen)
Spaghetti | Kirschtomaten | hausgemachte Fleischbällchen |
Parmesan | Knoblauch | Tomatencreme
&
Risotto-Reis | Garnelen | Romanesco | Kirschtomaten |
Knoblauch | Parmesan | Safrancreme

III Gambas

(ein Behäter für 2 Personen)
Zwei große wildgefangene Riesengarnelen
in Olivenöl geschwenkt | Gemüsebett

IV Dessert

(2 Stücke)
Hausgemachtes Tiramisu

Vino

(Eine Flasche)
Sizilianischer Weißwein | Säurearm und leicht

3-Gang Menü (ohne Gambas & inkl. Wein): Preis p. P. 25,90 EUR

4-Gang Menü (mit Gambas & inkl. Wein): Preis p. P. 37,90 EUR

Take-Away Empfehlung

Ossobuco - Geschmorte Beinscheibe

- Bestellen Sie jetzt für Freitag, Samstag oder Sonntag! -

Gemeinsam mit der Familie Schlue von Martinsrind, die einen nachhaltigen und tierwohlbedachten Hof in Fromhausen führen, haben wir uns entschlossen Ihnen eine kleine Überraschung zu präsentieren.

Wir kochen das Ossobuco, also ein traditionelles italienisches Schmorgericht, mit der Beinscheibe von den Martinshof Rindern. Die herausragende Fleischqualität, die Martinsrind garantiert, das alte Rezept unserer Nonna, die ausgewählten Zutaten und natürlich sehr viel Schmorzeit, machen das Gericht zu etwas ganz besonderen. Lassen Sie sich diesen Gaumenschmaus nicht entgehen!

Wir servieren unser Ossobuco klassisch mit Safranrisotto, Gemüse und Gremolada, einer Petersilien-Zitronen-Würzung.

Der Preis pro Person beträgt 23,90 EUR.

Ausschließlich mit Vorbestellung erhältlich. Vorbestellungen werden von Montag bis Donnerstag angenommen.
Abholung nur von Freitag bis Sonntag möglich.

Immer nur solange der Vorrat reicht.

Take-Away Empfehlung

Ihnen fehlt noch der passende Wein zu Ihren Speisen?
Wir bieten einige Flaschen zum Mitnehmen an:

Weiß:

Baglio di Pianetto | Viognier | Sizilien | 9,90 EUR
Etwas würzig und rote Äpfel | Säurearm und leicht

Vigneti del Salento | Chardonnay & Malvasia | Apulien | 11,90 EUR
Duftet nach reifen üppigen Früchten | Säurearm und weich

Sibiliana | Grillo | Sizilien | 11,90 EUR
Duftig und erfrischend | zarte Würze mit Düften von gelbem Steinobst

Diamandes | Chardonnay | Argentinien | 13,90 EUR
Intensiv und aromatisch | reife exotische Früchte mit würzigen Noten

Rot:

Vigneti del Salento | Primitivo | Apulien | 11,90 EUR
Duftet nach reifen üppigen Früchten | feine Würze und saftig

Vigneti del Salento | Negroamaro | Apulien | 11,90 EUR
Saftig und samtig | dunkle Früchte mit viel Charme

Librandi | Magliocco | Kalabrien | 14,90 EUR
Kraftvoll mit maskulinem Tanningerüst | Tabak und Barrique Noten

Don Vincenzo | Nero d'Avola | Sizilien | 14,90 EUR
Intensiv und feinherb | reife samtige Brombeeren und Schokolade