

# Orlando

## Vorspeisen

---

Salat mit Meeresfrüchten, bei niedriger Temperatur gekocht (Tintenfisch*, Tintenfisch*, Kartoffeln) (14)	€ 16,00
Hausmuscheln (1,12,14)	€ 10,00
Fischfantasie mit Thunfisch-Carpaccio, Lachs mit Dill, Garnelenschwänzen* auf Aurora-Sauce und Saibling in Carpione (1,2,3,4,9,12)	€ 18,00
Platte mit gemischtem Aufschnitt und Toma Piemontese (1,7)	€ 13,00
Geräuchertes schwarzes Angusfleisch mit Paprika nach Piemonteser Art (1)	€ 13,00
Fagottino mit Radicchio Trevisano, karamellisierter Zwiebel und geräuchertem Scamorza-Käse 🥕	€ 10,00

## Erste Kurse

---

Spaghetti alla Chitarra mit Hummerfleisch (1,2,3,7,12)	€ 19,00
Spaghetti alla Chitarra mit Veraci-Muscheln und Kirschtomaten (1,3,12,14)	€ 15,00
Rote-Bete-Ravioli mit Steckrüben auf Topinamburcreme und Artischocken-Crunch (1,3,4,7,12)	€ 16,00
Tagliatelle mit Entenragout (1,3,7,9,12)	€ 14,00
Fettuccine alla Paesana (1,3,7) 🥕 auf Anfrage möglich veganer	€ 10,00
Safran-Ravioli mit Artischocken auf Topinamburcreme und knusprigem Speck (1,3,7)	€ 14,00

---

Orlando

Ravioli und Pasta (außer der Penne) sind aus eigener Produktion

# Orlando

## Hauptgänge

---

Gebratenes Gemischtes* mit Pommes frites* (1,2,4,14)	€ 19,00
Steinbuttfilet in Weißwein mit Beilage (4.12)	€ 22,00
Lachsscheibe mit Sesam-Topinambur-Creme und Beilage (4.11 )	€ 19,00
Garnelen* in Brandy mit Beilage ( 2.12)	€ 18,00
Kalbskotelett in Butter und Salbei mit Beilage (7)	€ 22,00
Entrecôte vom Rind Irland mit Beilage	€ 25,00
CBT Schweinefilet mit karamellisierten Zwiebeln und Beilage	€ 18,00

## Dessert

---

Süßigkeiten aus eigener Herstellung (1,3,7,8)	€ 7,00
Eiscreme oder Baisertorte (1,3,5,6,7,8,10)	€ 5,00

---

Fischprodukte, die roh serviert werden, werden gemäß den Haccp-Vorschriften einer vorbeugenden Bonifcabe-handlung unterzogen.

\* Diese Produkte könnten eingefroren werden

 Veganer  vegetarisch

Orlando