# Wilmas Empfehlung

# Chefkoch-Empfehlung

<b>Roastbeef</b> dekoriert mit Rucola und Parmesan <sup>G</sup> mit Zitronen-Vinaigrette, Senfmayonnaise <sup>C</sup> und rosa Pfeffer	€ 24,50
Linguine <sup>A</sup> allo scoglio <sup>D,N</sup> mit Venus-Muscheln, Miesmuscheln, Calamari und Riesengarnelen	€ 22,90

## Trüffelempfehlung

Rindercarpaccio mit frisch gehobeltem Trüffel dekoriert mit Balsamicocreme, Rucola und Parmesan <sup>G</sup>	€ 26,50
<b>Tortelloni<sup>A</sup> mit Steinpilzfüllung</b> in Trüffelcremesauce dekoriert mit Rucola und Parmesan <sup>G</sup>	€ 21,50
<b>Tagliolini<sup>A</sup></b> mit frisch gehobeltem Trüffel	€ 28,50

#### Antipasti/Vorspeise

**Vitello Tonnato**<sup>C,D,G</sup> dünnaufgeschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcremesauce<sup>C,D</sup> € 18,50

## Pasta/Nudelgerichte

Tagliatelle Wilma mit Salsiccia und roten Zwiebeln in Safran-Sahnesauce	€ 20,90
Spaghetti <sup>A</sup> aglio olio e peperoncino mit Riesengarnelen <sup>D,N</sup>	€ 21,50
hausgemachte Ravioli <sup>A</sup> mit Lachsfüllung mit Kräutern in einer frischen leichten Tomatenstückchensauce	€ 20,50
<b>hausgemachte Ravioli<sup>A</sup> bzw. Tortelloni<sup>A</sup> mit Ricotta<sup>G</sup>-Spinatfüllung</b> in Butter <sup>G</sup> - und Salbeisauce	€ 18,50
Paccheri nach Art des Hauses mit frischer Salsicchia (it. Wurst), Oliven in leichter Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce	€ 20,90

## **Hauptgerichte**

Saltimbocca "alla romana"—Kalbsscaloppina mit Parmaschinken in Butter-Salbeisauce dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 28,90
Rumpsteak gegrillt dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 28,50
Kalbsleber auf venezianische Art (geschnetzelte Leber mit Zwiebeln) dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 28,90
<b>Lachsfilet<sup>D</sup> gegrillt</b> aromatisiert mit Kräuternolivenöl dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 32,90
Doradefilet <sup>D</sup> gegrillt dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 32,90
Wolfsbarschfilet <sup>D</sup> gegrillt dazu Kartoffeln und Gemüse	€ 34,90