La Gondula Due

Beerenstraße 57, 14163 berlin

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Calamaretti und garnelen aus der pfanne mit knoblauch, kräutern und chili — **17,90 €**
pan-fried calamari and prawns with garlic, herbs and chili

Kürbiscreamsuppe mit garnelen und kürbiskerne — **11,50 €**
cream of pumpkin soup with pumpkin shrimp and almonds

Jakobsmuscheln mit trüffelkruste und steinpilzen in trüffelsauce — **15,50 €**
scallops with truffle crust and porcini mushrooms in truffle sauce

NUDELN

Gnocchi gefüllt mit trüffel und ziegenkäse in butter-salbeisauce VEGETARISCH — **19,50 €**
gnocchi filled with truffle and goat's cheese in a butter and sage sauce

Tagliolini tricolori mit trüffel und parmesan in trüffel-sahnesauce VEGETARISCH — **23,90 €**
tagliolini tricolori with truffle and parmesan in a truffle cream sauce

FLEISCH

Trilogie: lammkarree, kalbsfilet und meishähnchenbrust auf drei verschiedene saucen — **27,90 €**
lamb, veal fillet and corn-fed chicken breast with three different sauces

Geschmorte hirschbäckchen an marsala-wein-reduktion, auf cremigem selleriepürée — **25,50 €**
venison cheeks with marsala wine reduction on a creamy celeriac purée.

Maishähnchenbrust vom grill mit champignons auf erdnusssauce — **24,50 €**
grilled corn-fed chicken breast with mushrooms in peanut sauce

Kalbsfilet vom grill mit steinpilzen und trüffelkruste auf rotwein-trüffel-sauce — **29,50 €**
grilled veal fillet with porcini and truffle crust on red wine and truffle sauce

FISCH

FISCHPFANE: LACHS, ZANDER, LUPO DI MARE MIT KNOBLAUCHUND KRÄUTERN IN WEIßWEIN-TOMATEN-SAUCE **26,90 €**
fish pan: salmon, pike-perch, lupo di mare with herbs and garlic in wine tomatoes sauce

Zanderfilet vom grill mit rosa und grüner pfeffer auf kürbiscreamsauce **25,50 €**
grilled pike-perch fillet with pink and green peppercorns in a pumpkin cream sauce

Riesen wildfang gamberoni mit spaghetti aglio e olio **38,50 €**
giant wild gamberoni with spaghetti aglio e oliod