



Gourmetkarte ...unser kulinarisches Frühjahr...

Freitag und Samstag 17-20 Uhr

Sonntag 12-14 Uhr u. 17-20 Uhr

Für Abholer außer Haus – fertig gekocht, servierfertig und gut verpackt ...

Abholer sparen mit unserer Treuekarte !

---

**Bärlauchcreme-Suppe, Spargelcreme-Suppe, Süßkartoffel-Curry-Mango-Suppe**  
im Glas € 4,90

---

**Kalbsgeschnezeltes an frischen Champignons**  
mit Zuckerschoten-Spargelgemüse  
und Pasta Fettucine in Salbeibutter geschwenkt  
€ 19,90

**Zarte Filets vom Wiesenlamm  
an einer Wildkräuter-Lammjus**  
mit sautiertem Spargel-Möhrengemüse  
Drillingsröstkartoffeln mit Rosmarin  
€ 21,90

**Zarten Medaillons vom Hirschkalbsrücken**  
(aus dem Tiefentaler Forst)  
an einer Schalotten-Portwein-Wildjus  
mit sautierten Prinzessbohnen oder Apfelrotkohl,  
hausgemachten Steinpilzknödeln und Preiselbeere-Birne  
€ 24,90

**220g Prime Filet Steak  
vom Canadischen Black Angus Rind**  
-fantastisch zart und außergewöhnlich im Geschmack-  
mit sautierten Prinzessbohnen und einer pikanten Pfeffersauce  
Drillingsröstkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
€ 29,90

---

**Desserts**  
**Limettenmousse mit Himbeere-Cassis-Sauce**  
**Eierlikör-Mousse mit Zartbitter-Schokoladensauce**  
€ 3,50

**Hausgemachtes Tiramisu € 5,20**

---

**...auch ganz lecker**

**Vegetarische Maultaschen mit Blattspinat- und Mangoldfüllung**  
an Gorgonzola-Sauce mit grünem Spargel und Parmesan gratiniert  
€ 13,90

**Spargelpizza mit gebratenem Spargel, Parmaschinken, Mozzarella und Ruccola**  
oder

**Spargelpizza mit gebratenem Spargel, frischen Lachsstreifen,**  
Mini-Rispen Tomaten, Mozzarella und Safran-Zitronen-Traubenkernöl  
€ 14,90

---

**[www.lataverna.de](http://www.lataverna.de) – 05052 – 2839**