

Trattoria Wilma

Mittagsmenü / Businesslunch – KW 51

Vorneweg / Vorspeise

Selleriesuppe^I

Hauptgang

1. Ravioli^A mit Kürbisfüllung^G in Butter-Salbeisauce^G € 16,90
2. Spaghetti^A „arrabbiata“ mit scharfer Tomatensauce € 15,50
3. Penne^A mit Salsiccai (ital. Wurst) und Steinpilzen € 16,90
4. Scaloppina^A vom Schwein in Weißweinsauce dazu Kartoffeln und Gemüse € 18,90
5. Pizza^A mit rotem Pesto^E, Mozzarella^G und gekochtem Schinken^{3,4} € 16,50

Chefkoch Wochenempfehlung

Spaghetti^A carbonara

nach italienischer Art mit Guanciale^{3,4} (Schweinebacke), Ei^C und Pecorino^G € 18,50

Tagliatelle^A

mit frischen Lachsstückchen^D in Aurorasauce^G (Tomaten-Sahnesauce) € 22,90

mit Rindfleischspitzen in Tomatensauce dekoriert mit Rucola und Parmesan^G € 21,50

Paccheri^A mit Burrata^G in Basilikum-Pestosauce^G € 18,90

Paccheri^A nach Art des Hauses mit hausgemachte Salsiccia (ital. Wurst) nach sizilianischer Art, schwarzen Oliven^G und Pecorino^G Romano DOP in leicht Tomatensauce € 18,90

hausgemachte Spaghetti^{A,C} (Eiernudeln) mit Bolognesesauce^I € 18,50

Guten Appetit

- Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, dass das Mittagsangebot nur mit einem Getränk gilt
- Das Mittagsmenü ist nur zum verspeisen im Restaurant. Nicht zum mitnehmen –

Zusatzstoffe/andere Inhaltsstoffe

2: Geschmacksverstärker, 3: Konservierungsstoffen, 4: Antioxidationsmittel, 5: Farbstoff, 6: geschwärzt, 7: Süßungsmittel, 8: koffeinhaltig, 9: chininhaltig, 10: enthält eine Phenylalaninquelle, 11: Phosphat, 12: Nitritpökelsalz, 13: geschwefelt,

14: gentechnisch verändert

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei / Eibestandteile, D: Fisch / Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch / Milchbestandteile, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid / Sulphite, M: Lupinen, N: Weichtiere