

# Sol i Luna Tageskarte

<b>458</b>	Hausgemachte Champignoncreme- Suppe mit Hähnchen-Spieß	5,70 €
<b>459</b>	Soup & Salad – Knackige Blattsalate mit weißem Balsamicodressing und hausgemachte Champignoncreme- Suppe mit Hähnchen-Spieß	9,50 €
<b>460</b>	Gebratene Serviettenknödel mit Champignons in Sherryrahmsauce und ein kleiner Beilagensalat	9,50 €
<b>461</b>	„Chefsalat“, knackige Blattsalate in weißem Balsamicodressing, mit gebratenen Poulardenstreifen und dreierlei Rohkostsalaten	9,50 €
<b>462</b>	Gnocchi „Sorrentina“ In Tomatensauce mit Mozzarella überbacken	8,50 €
<b>463</b>	Portion Miesmuscheln in Tomaten- oder weißweinsauce	10,50 €
<b>464</b>	Spaghetti „Frutti di Mare“ mit Meeresfrüchten und frischen Tomaten	8,90 €
<b>465</b>	Salat „Greca“ mit hausgemachtem Joghurtdressing, Tomaten, Gurken, Oliven, Feta und Gyrosstreifen von der Pute	10,50 €
<b>466</b>	„Italo-Schnitzel“, paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Tomaten und Mozzarella überbacken auf Tomatensauce, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat	13,50 €
<b>467</b>	Sol i Luna Currywurst von der Roten mit Spezielsauce und Pommes frites	5,90 €
<b>468</b>	Lammkoteletts vom Grill auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	17,90 €
<b>469</b>	Am Stück gegrillte Dorade mediterraner Art, mit Olivenöl und Rosmarin dazu Gemüse	18,50 €
<b>470</b>	Victoriabarschfilet in Weißweinsauce mit Butterkartoffeln	12,50 €

## Desserts

<b>471</b>	Vanille Panna Cotta	3,50 €
<b>472</b>	Schoko Panna Cotta	3,50 €
<b>473</b>	Semifreddo (Kirsch und Schoko)	4,50 €
<b>474</b>	Tiramisu	4,50 €