Speisekarte Duchi Maris



DUCHI Maris

MENU

VORSPEISEN

Scampi- und Garnelencocktail
mit Wasabi-Sauce *
€ 24,00
Allergene 2, 3, 10, 12

Meeresfrüchte-Crudo #
€ 48,00
Allergene 2, 4, 12, 14

Auf der Grillplatte gebratene Garnele
mit Curry und Kren-Mayonnaise *
€ 24,00
Allergene 2, 12

Gemischtes Gratin *#
€ 28,00
Allergene 1, 4, 7, 12, 14

Maris-Platte
Iberico-Schinken, Mangalica-Salami,
Käse und Giardiniera
€ 35,00
Allergene 7, 9

DUCHI Maris

MENU

ERSTE GAENGE

Linguine mit Venusmuscheln und Safran #
€ 26,00
Allergene 1, 14

Fettuccine mit Hummer nach „Busara"-Art #
€ 39,00
Allergene 1, 2, 9, 12

Orecchiette nach Fischerart #*
€ 22,00
Allergene 1, 2, 4, 9, 12, 14

Mezzi Paccheri „Ai Trulli" mit Kirschtomaten,
Tomatensauce, Burratina und Basilikum*
€ 20,00
Allergene 1, 3, 7, 9

Kürbiscremesuppe mit Garnelen *
€ 20,00
Allergene 1, 2, 12

DUCHI Maris

MENU

HAUPTGERICHTE

Hummer mit Sauce Hollandaise und Brioche *
€ 39,00
Allergene 1, 2, 3, 7, 12

Gemischter Fisch- und Meeresfrüchte-Fritto # *
€ 30,00
Allergene 1, 2, 4, 7, 12, 14

Panierte Sardinen #
€ 24,00
Allergene 1, 3, 4, 7

Tagesfang
(für 1 bis 4 Personen, je nach Verfügbarkeit)
€ 9,00 pro 100 g

Tranche vom Tagesfang mit gegrillter Artischockenblüte #
€ 34,00
Allergene 4, 9

DUCHI Maris

MENU

Gegrillte Scampi (Kroatien) #*
€ 16,00 pro 100g
Allergene 2, 12

T-Bone-Steak vom italienischen Friesian-Rind (Musa)
€ 9,00 per 100gr

Thunfisch-Tataki mit Bottarga und Caponata #
€ 34,00
Allergene 1, 4, 9, 11

BEILAGEN

Junge Kartoffeln
€ 7,00
Allergene 7

Butterspinat*
€ 7,00
Allergene 7

Gemischter Salat
€ 7,00

DUCHI Maris

MENU

DESSERTS

Tiramisù
€ 10,00
Allergene 1, 3, 7

Crema catalana
€ 10,00
Allergene 1, 3, 7

Schokoladenmousse mit Sbrisolona
€ 10,00
Allergene 1, 3, 7, 8

Sorbet und eine Kugel Eis
€ 5,00
Allergene 3, 7, 8

Panna cotta
€ 10,00
Allergene 7, 8

Gedeck € 4,00

DUCHI Maris

MENU

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere und deren Erzeugnisse
3. Eier und Eiprodukte
4. Fisch und Fischprodukte
5. Erdnüsse und Erdnussprodukte
6. Soja und Sojaprodukte
7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Nüsse
9. Sellerie und Sellerieprodukte
10. Senf und Senfprodukte
11. Sesamsamen und Sesamprodukte
12. Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg oder >10 mg/L
13. Lupinen und lupinbasierte Produkte
14. Weichtiere und Weichtierprodukte

Die mit * gekennzeichneten Gerichte werden mit tiefgekuehlten oder schockgefrosteten Zutaten zubereitet.
Die mit # gekennzeichneten Gerichte werden im Haus schockgekuehlt.
Die mit X gekennzeichneten Gerichte werden entweder im Haus schockgekuehlt ofer tiefgekuehlt eingekauft.