

Buongiorno! Buonasera!

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Wir arbeiten hier ausschließlich mit frischen Zutaten:

Antipasti, Pasta, Pizza, Fischgerichte bis hin zu Fleischspezialitäten vom Lavasteingrill. Alle unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet.

Eventuell kann es dadurch auch mal zu Wartezeiten kommen.

Zusätzlich zu unseren a la Carte Gerichten bieten wir Ihnen tagesaktuelle und besondere Speisen auf unserer Extrakarte an, die der aktuellen Jahreszeit angepasst sind; auf individuelle Wünsche gehen wir gern ein.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen. Gerne bereiten wir Ihnen auch Gerichte nach Ihren Wünschen zu, bitte fragen Sie uns.

Auch das Catering für Ihr geschäftliches Firmen – oder privates Buffet zu Hause übernehmen wir jederzeit gern.



Meine Heimat - Monte Somma/Napoli
©FT

Alle Preise in dieser Karte sind inklusive der gesetzlichen MwSt. und Service.



LA LOCANDA
Ristorante & Bistro italiano



LA LOCANDA
Ristorante & Bistro italiano

Zuppe – Suppen

Zuppa di Pomodoro Euro 4,80
Tomatensuppe mit Sahne verfeinert

Minestrone di Verdure Euro 4,80
Gemüsesuppe (frisches, saisonales Gemüse)

(wird mit hausgemachtem Brot serviert)

Antipasti - Vorspeisen

Bruschette al Pomodoro Euro 4,90
hausgemachtes geröstetes Brot mit frischen Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl Extra Vergine

Funghi alle Erbe Euro 7,00
Champignons mit frischen Kräutern gefüllt und mit Käse^{2,3} überbacken

Melanzane alla Parmigiana Euro 7,50
Auberginen in Tomatensauce mit Mozzarella² überbacken

Antipasto Verdure Euro 9,50
Vorspeiseteller mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse auf ital. Art

Affettato all'Italiana Euro 12,50
Vorspeiseteller mit italienischem Aufschnitt^{2,3}, Oliven und Butter

Carpaccio di Manzo Classico Euro 11,50
Carpaccio vom Rind mit einer hausgemachten Zitronenvinaigrette^{2,3}, Rucola und Parmigiano Reggiano

(wird mit hausgemachtem Brot serviert)

Insalate – Salate (frisch vom Göttinger Wochenmarkt)

Insalata Mista Euro 5,90
Gemischter Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika, Karotten

Insalata Chef Euro 7,60
Insalata Mista mit Oliven, italienischem Kochschinken^{2,3}, Käse^{2,3} und Ei

Insalata Capricciosa Euro 7,70
Insalata Mista mit Artischocken, Champignons und Ei

Insalata La Locanda Euro 9,30
Insalata Mista mit Artischocken^{2,3}, Gorgonzola² und Walnüssen

Insalata Nizza Euro 9,40
Insalata Mista mit Thunfisch Rio Mare (160 gr), Käse^{2,3} und Ei

alle Salate servieren wir mit hausgemachtem Brot, original italienischem Olivenöl Extra Vergine und Aceto Balsamico Di Modena zum selber würzen

Pasta – Nudeln

Lasagne alla Bolognese	Euro 8,70
Lasagne mit Bolognesesauce ^{2,3} , überbacken mit Käse ^{2,3}	
Lasagne Vegetale	Euro 8,90
Lasagne mit frischem Gemüse vom Markt, überbacken mit Käse ^{2,3}	
Penne alla Siciliana	Euro 8,60
mit Tomatensauce, Auberginen und Zwiebeln	
Spaghetti al Buon Gusto	Euro 8,80
mit Öl, Knoblauch, Pepperoncino, Oliven, Walnüssen und Cherrytomaten	
Tagliatelle al Ragù di Manzo e Galletti	Euro 10,50
mit Rinderragout ^{2,3} und Pfifferlingen in einer Cherrytomaten-Sahnesauce	
Tagliatelle al Salmone e Zucchini	Euro 11,00
mit Lachs, Zucchini, Knoblauch und Sahne verfeinert	

Carne - Fleischgerichte

Bavetta di Manzo	Euro 20,50
auf Lavastein rosa gegrilltes, zartes Black Angus Flankensteak (250 gr.), dünn aufgeschnitten auf Rucola mit Parmigiano Reggiano und Balsamicocrema	
Bistecca alla Griglia	Euro 20,50
auf Lavastein gegrilltes, Black Angus Rumpsteak (250 gr.) auf Rucola	
Bistecca al Pepe Verde	Euro 21,50
auf Lavastein gegrilltes, Black Angus Rumpsteak (250 gr.) mit grünem Pfeffer in einer feinen Sahnesauce ^{2,3}	
Bistecca ai Galletti	Euro 22,50
auf Lavastein gegrilltes, Black Angus Rumpsteak (250 gr.) mit Pfifferlingen in einer feinen Sahnesauce ^{2,3}	
Saltimbocca di Vitello alla Romana	Euro 15,90
Kalbsrücken dünn zubereitet mit Parmaschinken ^{2,3} und Salbei in einer Weißweinsauce	
Scaloppina di Vitello ai Funghi	Euro 16,20
Kalbsrücken dünn zubereitet mit einer Champignon-Sahnesauce ^{2,3}	
Pollo Marinato alla Griglia	Euro 14,50
auf Lavastein gegrilltes, mariniertes Maishähnchenbrustfilet mit einer hausgemachten Zitronenvinaigrette ^{2,3}	

(Als Beilage werden Kartoffeln und Gemüse serviert)

Pizze - Pizzen

Pizza Margherita mit Tomaten und Mozzarella	Euro 7,40
Pizza Salame mit Tomaten, Mozzarella und italienischer Salami ^{2,3}	Euro 7,90
Pizza Prosciutto mit Tomaten, Mozzarella und italienischem Kochschinken ^{2,3}	Euro 7,90
Pizza Rustica mit Tomaten, Mozzarella, italienischer Salami ^{2,3} , italienischem Kochschinken ^{2,3} und Champignons	Euro 8,80
Pizza Calzone mit Tomaten, Mozzarella, italienischem Kochschinken ^{2,3} und Champignons	Euro 8,80
Pizza Lipari mit Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch Rio Mare (160 gr)	Euro 9,20
Pizza Marinara mit Cherrytomaten, sizilianischen Sardellen und Kapern, Oliven, Knoblauch und Oregano	Euro 9,50
Pizza alla Diavolo (scharf) mit Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfen Peperoni ^{2,3} und italienischer scharfer Salami ^{2,3}	Euro 9,80
Pizza Vegetale Speciale mit Tomaten, Mozzarella, gegrilltem und eingelegtem Gemüse	Euro 9,90
Pizza Scamorza mit Tomaten, geräuchertem Mozzarella, scharfer italienischer Salami ^{2,3} und Champignons	Euro 9,90
Pizza Melanzane a Funghetti e Parmigiano mit Mozzarella, gebratenen Auberginenwürfeln, Cherrytomaten und Parmigiano Reggiano	Euro 9,90
Pizza Porchetta mit Tomaten, Mozzarella, italienischem Porchetta ^{2,3} (Spanferkeltranchen) und Rucola	Euro 10,90
Pizzabrot wahlweise mit Knoblauch oder Tomaten oder Olivenöl und Rosmarin	Euro 4,00

Extras für Pizzen

Pro Zutat	Euro 1,50
Sardellen	Euro 2,00
Parmesan	Euro 2,50
Rucola	Euro 2,50

Aperitivi – Aperitif

Crodino Bitter ^{1,8} alkoholfrei	0,1 l	Euro 2,50
San Bitter ^{1,8} alkoholfrei	0,1 l	Euro 2,50
Martini Bianco oder Rosso ¹	14% vol. 4 cl	Euro 3,00
Prosecco	11% vol. 0,1 l	Euro 4,00
Campari ¹ Soda oder Orange	25% vol. 0,3 l	Euro 5,00
Americano ¹ (Martini Rosso, Campari, Soda)	7 cl	Euro 5,50
Aperol Spritz ¹	0,2 l	Euro 6,00
Negroni ¹ (Gin, Martini Rosso und Campari)	9 cl	Euro 6,50

Spumante – Ausgezeichnete Schaumweine von Feudi Di San Gregorio

Dubl Falanghina (100% Falanghina)	12,5% vol. 0,75 l	Euro 42,50
Dubl Rosé (100% Aglianico)	12,5% vol. 0,75 l	Euro 42,50
Dubl Greco (100% Greco)	12,5% vol. 0,75 l	Euro 42,50

Analcoliche - Softgetränke und Säfte in Flaschen

Gerolsteiner	0,25 l Fl.	Euro 2,30
Gerolsteiner Medium	0,5 l Fl.	Euro 3,90
San Pellegrino	0,5 l / 1,0 l Fl.	Euro 3,90 / 5,90
Acqua Panna still	0,25 l / 1,0 l Fl.	Euro 2,30 / 5,90
Coca Cola ^{1,7} / Light ^{1,7,10} / Zero ^{1,7,10}	0,2 l Fl.	Euro 2,30
Fanta ^{1,3} / Sprite / Mezzo Mix ^{1,7}	0,2 l Fl.	Euro 2,30
Bitter Lemon ^{2,8} / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ⁸	0,2 l Fl.	Euro 2,30
Creydt Bio Apfelsaft (Direktsaft)	0,2 l Fl.	Euro 2,50
Creydt Bio Orangensaft (Direktsaft)	0,2 l Fl.	Euro 2,50
Vio Saftschorlen Heimische Früchte		
Bio-Apfel, Johannisbeere, Rhabarber	0,3 l Fl.	Euro 3,50

Birra alla Spina - Bier vom Fass

Paulaner Münchner Hell	0,3 l / 0,5 l	Euro 2,60 / 3,80
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,3 l / 0,5 l	Euro 2,60 / 3,80
Krombacher Pils	0,3 l / 0,5 l	Euro 2,60 / 3,80
Alsterwasser	0,5 l	Euro 3,80

Birra in Bottiglie - Flaschenbier

Paulaner Weißbier Kristall	0,5 l Fl.	Euro 3,80
Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel	0,5 l Fl.	Euro 3,80
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5 l Fl.	Euro 3,80
Paulaner Münchner Hell Alkoholfrei	0,33 l Fl.	Euro 2,60
Paulaner Münchner Dunkel	0,5 l Fl.	Euro 3,80

Vini Bianchi – Weißweine

Chardonnay DOC Sirch, Friuli Colli Orientali

13% vol., trocken, frisch, aromatisch, 100% Chardonnay

0,1 l – € 3,50 0,2 l – € 7,00 0,375 l FI. – € 11,50 0,75 l FI. - € 23,00

Pinot Grigio DOC Sirch, Friuli Colli Orientali

13% vol. trocken, mild, fruchtig, 100% Pinot Grigio,

0,1 l – € 3,50 0,2 l – € 7,00 0,375 l FI. – € 11,50 0,75 l FI. - € 23,00

Campogrande Orvieto Classico DOC Antinori, Umbrien

12% vol. trocken, fruchtig, frisch, Grechetto-Procanico-Verdello-Drupeggio Malvasia

0,1 l – € 3,50 0,2 l – € 7,00 0,375 l FI. – € 11,50 0,75 l FI. - € 23,00

Riesling Kloster Eberbach, Rheingau

12,5% vol. trocken, samtig, mineralisch, 100% Riesling

0,1 l – € 3,50 0,2 l – € 7,00 0,75 l FI. - € 23,00

Vermentino Costamolino DOC Argiolas, Sardinien

13,5% vol. mineralisch, harmonisch, trocken, 100% Vermentino di Sardegna

0,1 l – € 3,50 0,2 l – € 7,00 0,75 l FI. - € 23,00

Bianco Antinori IGT Antinori, Toskana

12% vol. trocken, vollmundig, Trebbiano, Malvasia, P. Grigio, P. Bianco, Riesling Renano

0,1 l – € 4,20 0,2 l – € 8,40 0,375 l FI. – € 12,50 0,75 l FI. - € 25,00

Falanghina del Sannio DOC Feudi Di San Gregorio, Kampanien

13,5% vol. trocken, ausgewogen, aromatisch, 100% Falanghina

0,1 l – € 4,20 0,2 l – € 8,40 0,375 l FI. – € 12,50 0,75 l FI. - € 25,00

Ros' Aura Irpinia Rosato DOC, Feudi Di San Gregorio, Kampanien

13% vol. trocken, fruchtig, weich, frisch, 100% Aglianico (Rosé)

0,1 l – € 4,20 0,2 l – € 8,40 0,75 l FI. - € 25,00

Greco di Tufo DOCG Feudi Di San Gregorio, Kampanien

13% vol., trocken, mineralisch, ausgewogen, 100% Greco

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2 Gläser, Robert Parker 89 Punkte

0,375 l FI. – € 13,50 0,75 l FI. - € 27,00

Fiano di Avellino DOCG Feudi Di San Gregorio, Kampanien

13% vol., trocken, sanft, strukturiert, harmonisch

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2 Gläser, Robert Parker 89 Punkte

0,375 l FI. – € 13,50 0,75 l FI. - € 27,00

Terlaner Classico DOC Cantina Terlan, Südtirol

13,5% vol., trocken, kräftig, harmonisch, fruchtig, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon

0,375 l FI. – € 13,50 0,75 l FI. - € 27,00

Vorberg Riserva DOC, Cantina Terlan, Südtirol

14% vol., trocken, kräftig, intensiv, weiche Säure, Pinot Bianco

Auszeichnungen: Gambero Rosso 3 Gläser

0,75 l FI. - € 59,00

Vini Rossi – Rotweine

Don Camillo Sangiovese IGT Farnese Vini, Abruzzen

13% vol. trocken, fruchtig, elegant, 3-4 Monate Barrique, Sangiovese/Cabernet Sauv.

0,1 l – € 4,20 0,2 l – € 8,40 0,75 l FI. - € 25,00

Montepulciano DOC Farnese Vini, Abruzzen

13% vol. trocken, ausgewogen, harmonisch, 6 Monate Barrique, 100% Montepulciano

0,1 l – € 4,20 0,2 l – € 8,40 0,75 l FI. - € 25,00

Santa Cristina Rosso Toscana IGT Antinori, Toskana

12,5% vol. trocken, weich, harmonisch, fruchtig, Sangiovese, Syrah, Cabernet, Merlot

0,1 l – € 4,20 0,2 l – € 8,40 0,375 l – € 12,50 0,75 l FI. - € 25,00

Rubrato Aglianico Irpinia DOC Feudi Di San Gregorio, Kampanien

13,5% vol. trocken, fruchtig, elegant, 8 Monate Barrique, 100% Aglianico

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2 Gläser, Robert Parker 89 Punkte

0,1 l – € 4,20 0,2 l – € 8,40 0,375 l – € 12,50 0,75 l FI. - € 25,00

Primitivo DOC Feudi Di San Gregorio, Kampanien

13,5% vol. trocken, weich mineralisch, 100% Primitivo

0,1 l – € 4,50 0,2 l – € 9,00 0,75 l FI. - € 27,00

Taurasi DOCG Feudi Di San Gregorio, Kampanien

14% vol. trocken, vollmundig, ausgewogen, 18 Monate Barrique, 100% Aglianico

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2 Gläser, Robert Parker 90 Punkte

0,375 l – € 22,50 0,75 l FI. - € 45,00

Colvecchio IGT Castello Banfi, Toskana

14,5% vol., trocken, frisch, kräftig, würzig, harmonisch, 100% Syrah

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2 Gläser **0,75 l FI. - € 45,00**

Roggio del Filare Rosso Piceno DOC Velenosi Vini, Marken

14,5% vol., trocken, intensiv, fruchtig, würzig, Barrique, Montepulciano/Sangiovese

Auszeichnungen: Gambero Rosso 3 Gläser

0,75 l FI. - € 69,00

Piano di Montevergine Riserva DOCG Feudi Di San Gregorio, Kampanien

14,5% vol. trocken, vollmundig, ausgewogen, 18 Monate Barrique, 100% Aglianico

Auszeichnungen: Gambero Rosso 3 Gläser, Robert Parker 94 Pk. **0,75 l FI. - € 69,00**

Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi, Toskana

13,5% vol., trocken, elegant, fruchtig, feinwürzig, 100% Sangiovese

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2 Gläser, Robert Parker 90 Pk. **0,75 l FI. - € 73,00**

Turriga Rosso IGT Isola dei Nuraghi Argiolas, Sardinien

14,5% vol., trocken, komplex, vielschichtig, Cannonau, Malvasia, Carignano, Bovale

Auszeichnungen: Gambero Rosso 3 Gläser, Robert Parker 93 Pk. **0,75 l FI. - € 74,00**

Barolo Cerequio DOCG Michele Chiarlo, Piemonte

14% vol. trocken, reichhaltiger, charaktervoller, delikat, feine Tannine, Nebbiolo

Auszeichnungen: Gambero Rosso 2 Gläser

0,75 l FI. - € 75,00

Tignanello IGT Antinori, Toskana

14% vol., trocken, samtig, harmonisch, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Auszeichnungen: Gambero Rosso 3 Gläser, Robert Parker 94 Pk. **0,75 l FI. - € 89,00**

Serpico Irpinia DOC Feudi Di San Gregorio, Kampanien

14% vol. trocken, komplex, nachhaltiger Abgang, 18 Monate Barrique, 100% Aglianico

Auszeichnungen: Gambero Rosso 3 Gläser, Robert Parker 95 Pk. **0,75 l FI. - € 99,00**

Grappa & Co von der Distilleria Bonaventura Maschio

Pratum Bonaventura Maschio (Kräuterlikör) 29% vol. 2 cl Euro 3,50

Geruch: volles und harmonisches Bouquet von Heilkräutern,
mit unverwechselbaren Noten von Thymian und Minze

Geschmack: vollständige Harmonie natürlicher Gewürze, nachhaltiger und lieblicher
Nachgeschmack mit einer leicht herben Note von Schafgarbe,
der sich mit einer frischen und zarten Basissüße verbindet

Acquavit Prime Uve 40% vol. 2 cl Euro 4,50

Geruch: fruchtig, fein, blumig, in Maßen aromatisch

Geschmack: sauber, leicht und harmonisch

Grappa Gairine Chianti/Chardonnay/Moscato 40% vol. 2 cl Euro 4,50

Geschmack: natürliche Lebhaftigkeit, typischer abgerundeter Geschmack

Grappa Da Conversazione 40% vol. 2 cl Euro 5,50

Geruch: intensiv und aromatisch mit blumigen Noten von Glyzinie, Akazie,
vermischt mit fruchtigen Anklängen von Quitte und Zitrusfrüchten

Geschmack: weich und fruchtig mit Noten von Birne, Trockenfeigen und Salbei

Grappa The Queen 38% vol. 2 cl Euro 5,50

Geruch: faszinierend und aromatisch, Nuancen von Blumen und
exotischen Früchten, feiner, süß-würziger Abgang

Geschmack: weich und anhaltend, mit fruchtigen und blumigen Noten und
einer leichten angenehmen Nuance von Geröstetem

Grappa 903 Barrique 40% vol. 2 cl Euro 5,90

Geruch: zart, würzig, mit Noten reifer Früchte

Geschmack: weich, ausgewogen, mit großem Nachdruck

Grappa 903 Riserva D'Autore 40% vol. 2 cl Euro 12,00

Geruch: schmeichelnd, wohlriechend, Nuancen von Geröstetem
und von Trockenfrüchten

Geschmack: weich und voll, mit Noten reifer Kirschen,
vermischt mit einem Hauch von frisch geröstetem Kaffee

Für nur 1 Euro Aufpreis Espresso dazu!?

Caffè & Tè - Italienische Kaffeespezialitäten und Tee (koffeinhaltig)

Glas Tee (bitte Teesorten erfragen)	Euro 2,20
Espresso	Euro 2,30
Espresso Macchiato	Euro 2,50
Caffè Americano	Euro 2,60
Cappuccino	Euro 2,90
Latte Macchiato	Euro 3,50
Espresso Corretto (mit einem Schuss Grappa)	Euro 4,30

Dolce - Dessert

Bitte fragen Sie unseren Service nach den tagesaktuellen Desserts.

Liquori & Digestivi – Liköre & Digestifs

Mirto (<i>Myrtenlikör</i>)	30% vol. 2 cl	Euro 2,90
Limoncino/Arangiù (<i>Zitronen-/Orangenlikör</i>)	30% vol. 2 cl	Euro 2,90
Borsci San Marzano (<i>Kräuterlikör</i>)	38% vol. 2 cl	Euro 2,90
Sambuca (<i>Anislikör</i>)	40% vol. 2 cl	Euro 2,90
Ramazotti (<i>Kräuterlikör</i>)	30% vol. 2 cl	Euro 2,90

Gin

Hendrick's Dry Gin <i>Schottland</i>	44% vol. 2 cl	Euro 4,00
Granit Gin (bio-zertifiziert) <i>Deutschland</i>	42% vol. 2 cl	Euro 4,00
Clouds Gin (bio-zertifiziert) <i>Schweiz</i>	42% vol. 2 cl	Euro 4,50
Plymouth Navy Strength Gin <i>England</i>	57% vol. 2 cl	Euro 4,50
Nolet's Dry Gin <i>Niederlande</i>	47,6% vol. 2 cl	Euro 5,50

Tonic (nur in Verbindung mit Gin als Longdrink)

Fever Tree Premium Indian Tonic Water <i>England</i>	0,2 l Fl.	Euro 3,00
Thomas Henry Tonic <i>Deutschland</i>	0,2 l Fl.	Euro 3,00

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. <i>Frankreich</i>	40% vol. 2 cl	Euro 4,00
Courvoisier V.S.O.P. <i>Frankreich</i>	40% vol. 2 cl	Euro 4,50

Tequila

Don Julio Reposado <i>Mexiko</i>	38% vol. 2 cl	Euro 4,00
Cuervo 1800 Añejo <i>Mexiko</i>	38% vol. 2 cl	Euro 4,00

Rum

Havana Añejo 7 Años <i>Kuba</i>	40% vol. 2 cl	Euro 4,00
Don Papa <i>Philippinen</i>	40% vol. 2 cl	Euro 4,00
Ron Barcelo Imperial <i>Dominikanische Republik</i>	37,5% vol. 2 cl	Euro 4,00
Chamarel V.S.O.P. Premium <i>Mauritius</i>	40% vol. 2 cl	Euro 5,00
Malecon Reserva Imperial 25 Years <i>Panama</i>	40% vol. 2 cl	Euro 5,50

Whiskey & Whisky

Jack Daniel's Single Barrel <i>Tennessee Whiskey</i>	45% vol. 2 cl	Euro 4,00
Johnnie Walker Black Label <i>Scotch Whisky</i>	40% vol. 2 cl	Euro 4,00
Chivas Regal 12 Years <i>Scotch Whisky</i>	40% vol. 2 cl	Euro 4,50
Glenfiddich Single Malt <i>Scotch Whisky</i>	40% vol. 2 cl	Euro 5,50
Bib & Tucker Small Batch <i>Bourbon Whisky</i>	46% vol. 2 cl	Euro 6,50

Vodka

Lions bio-zertifiziert <i>Bayern</i>	42% vol. 2 cl	Euro 4,00
Grey Goose <i>Frankreich</i>	40% vol. 2 cl	Euro 4,50
Cîroc <i>Frankreich</i>	40% vol. 2 cl	Euro 4,50
Purity Premium <i>Schweden</i>	40% vol. 2 cl	Euro 4,50

Sehr verehrter Gast,

alle Weine in unserer Weinkarte verkaufen wir auch außer Haus. Für Preise und Konditionen fragen Sie mich bitte persönlich.



Ihr
Gianfranco De Stefano

Schauen Sie auch auf unserer Website vorbei.
Dort informieren wir Sie über unsere Feiertagsangebote sowie andere Sonderaktionen.

<http://www.restaurant-lalocanda.de>

Alle Preise in dieser Karte sind inklusive der gesetzlichen MwSt.

Gemäß der
**„Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher
Vorschriften über Zusatzstoffe“**

weisen wir darauf hin, dass in den vorliegenden Speisen und Getränken in dieser Karte folgende Zusatzstoffe enthalten sind, bzw. sein können:
1= Farbstoff, 2= Konservierungsmittel, 3= Antioxidationsmittel, 4=geschwefelt, 5= mit Phosphat, 6=mit Milcheiweiß, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= mit Süßungsmitteln, 10= enthält Phenylalaninquelle (Aspartam)