La Carta
D´AMICO

Benvenuti a Casa "Zum Lamm"

Liebe Gäste,

aus Liebe zur mediterranen Küche bereiten wir Ihnen viele typische Spezialitäten aus unserer süditalienischen Heimat zu.

Alte italienische Hausrezepte aber auch regional badische Leckereien werden Ihren Gaumen erfreuen.

So bekommt unsere Speisekarte eine Balance der feinen Auswahl und lädt zum Genießen und Verweilen ein.

Von der Vorspeise bis zur „kleinen süßen Sünde“ zum Schluss wird alles in der Küche von Teresa frisch zubereitet.
Auch Hochzeitsfeiern oder Jubiläen mit umfangreichem Aufwand erhalten bei uns den Glanz, den Sie sich vorstellen.

Wir wünschen Ihnen einen kulinarisch erlebnisreichen Aufenthalt – ob alleine, zu zweit, mit Freunden oder der Familie – in unserem gemütlichen Restaurant oder unserem modernen Saal. Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, in unserem schönen Hotel, eine oder mehrere Nächte zu verbringen.

Ihre Geschwister Antonio und Teresa D`Amico

mundwerbung.de

2021 mundwerbung „nice for your brain and eyes“ | www.mundwerbung.de

Aperitif

und Appetitanreger...

Wir servieren im passenden Glas	Vol.%	je Aperitif 5.80
Sherry M	15.0%	
Martini bianco / rosso / oro M / 2	14.0%	
Campari Orange 2		
Crodino 2		
Sanbitter 2		
Glas Prosecco M	11.0%	
Glas Prosecco mit Crodino | Aperol Spritz | Hugo M / 2		

Campari/Sanbitter mit Farbstoffe, auch natürliche Farbstoffen wie z.B. Betakarotin, Riboflavin

Vorspeisen

Sei Lumache della Casa A / E / N — 8.20
ein halbes Dutzend Schnecken, dazu hausgemachte Kräuterbutter, serviert mit Toastbrot

Mozzarella all`Appetitosa E — 15.20
frischer Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Antipasti Mare e Monti A / B / D / E / N / 13 — 14.20
lassen Sie sich überraschen, saisonal fein zubereitete mediterrane Spezialitäten vom Land und Meer, serviert mit knusprigem Pizzabrot

Vorspeise nach "Harrys Bar" E — 15.80
ein weiteres Geschmackserlebnis vom edlen Rindercarpaccio

Kleines Pizzabrot A — 6.50
wahlweise mit Tomatensauce, Kräutern oder Knoblauch oder kombiniert nach Wunsch

Bruschetta traditionell A — 7.80
mit frischen Tomaten, Kräutern und Knoblauch

Zusatzstoffe- und Allergenhinweise finden Sie unter „Wissenswertes" auf Seite 14

Raffinierte Salate

Straßburger Wurstsalat C / E / J / 8 Lyoner fein geschnitten, mit Edamer-Käsestreifen, hausgemachtem Dressing, serviert mit frischen Bratkartoffeln	11.80
Salat nach Gutsherrenart E / J verschiedene Salate, ausdekoriert mit zarten Putenstreifen und Rohkostsalaten an hausgemachtem Dressing	13.80
Salat Italiana C / E / 8 grüner Salat mit Käse- und Schinkenstreifen, Oliven, Eierstückchen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Joghurt-Dressing	10.50
Hirtensalat E / J / 8 / 13 mit gebackenem frischem Schafskäse, hübsch ausgarniert mit Zwiebeln, schwarzen Oliven und Rohkostsalaten an hausgemachten Dressing	10.80
Rustikaler Rucolasalat E / H marktfrischer Rucola mit Kirschtomaten, angerichtet an rustikalem Dressing, bestreut mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	11.80
Bunt gemischter Beilagensalat E / J marktfrisch zubereitet mit hausgemachtem Dressing	4.20

Lust auf ein Süppchen?

Badische Markklößchensuppe A 5.20
feine Ochsenbouillon mit frischen Klößchen

Italienische Gemüsesuppe "Minestrone" 6.80
herzhafte hausgemachte Gemüsebrühe, frisch am Herd mit marktfrischem Gemüse zubereitet

...oder darf es ein leckeres Süppchen aus unserer Tageskarte sein? Fragen Sie uns einfach!

Himmlische Pasta

Spaghetti al Pesto A/E mit geschmackvoller Knoblauch-Basilikum-Sauce und geriebenem Parmesankäse	10.80
Spaghetti Tarda Ora A mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino	9.80
Tortellini alla Panna A/E/8 mit Schinken und Parmesan-Sahnesauce, dazu reichen wir gemahlenen Parmesankäse	10.80
Cannelloni alla Toscana A/E überbackene Breitbandnudeln, gefüllt mit Spinat und Frischkäse	11.80
Tagliatelle Chef A/B/N mit allerlei frischen Meeresfrüchten und einem Paar an Knoblauch gebratenen Riesengarnelen	17.20
Pasta alla Teresa A/B/N Tagliatelle mit feiner Hummersauce, Shrimps und marktfrischem Rucola	15.20
Linguine al Pomodoro A/E der italienische Klassiker, zubereitet mit fruchtiger Tomatensoße, frischem Basilikum und gehobeltem Parmiggiano	11.80

Pizzaspezialitäten

Hinweis! Wir backen Ihre Pizza auch **glutenfrei!** Beachten Sie bitte dabei, das Ihre Bestellung mindestens 24 Stunden zuvor, zu erfolgen hat. Der Aufpreis je Pizza beträgt € 3.-

	piccolo >28<	mezzo >33<	grande >41<	Familienpizza 40x60
Biancaneve A / E mit Mozzarella und frischem Basilikum	7.00	8.00	11.00	17.50
all`Arrabbiata A mit Knoblauch, Zwiebeln und Peperoni	7.50	8.50	11.50	17.50
„Elena“ A / E mit Büffelmozzarella, frischen Tomatenstückchen und Rucola	9.50	10.50	14.50	23.00
Parma A / E mit Parmaschinken, frischen gewürfelten Tomaten, frischem Basilikum und Mozzarella	9.50	10.50	14.50	23.50
Francesco il Nonno A / E / 8 mit Salami, Gorgonzola, Kapern, frischen Champignons und frischem Oregano	8.50	9.50	12.50	20.50
Siciliana piccante A / D mit frischen Tomatenwürfeln, frischen Champignons, Sardellenfiletstreifen und Peperoni	8.50	9.50	12.50	20.50
Rucola speciale A / 13 mit Parmaschinken, Oliven, Knoblauch, nach dem Backen mit frischen gewürfelten Tomatenstückchen und Rucola belegt, abgestreut mit grobem Pfeffer und einem Schuss Olivenöl	9.50	10.50	14.50	24.50
“Frohsinn” - das Geschmackserlebnis A / 8 mit Kirschen, Salami, Schinken, Ananas, Paprika	8.50	9.50	12.50	20.50
Capricciosa A / 3 / 8 mit Salami, Schinken, Artischocken, Paprika	8.50	9.50	12.50	20.50
Nizza A / D mit Zwiebeln und Thunfisch	8.50	9.50	12.50	20.50
Flammkuchen Elsass special A / E / 8 mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Kümmel	8.50	9.50	12.50	20.50

Feines vom Fleisch...

Berner Sahnesteak A / C / E — 12.80
paniertes Schweinerückensteak, überbacken mit
frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Käse,
serviert mit frischen hausgemachten Spätzle

Töpfchen D`Amico E / J — 17.80
zarte Schweinelendchen in raffinierter
Pfefferrahmsauce mit frischen Waldpilzen,
Gemüsedekor und Pommes Dauphin,
serviert mit einem marktfrischem Saisonsalat

Jöhlinger Spieß E / J — 16.80
verschiedene gegrillte Fleischsorten mit Saisongemüse
am Spieß, serviert wir Pommes frites und
einem marktfrischem Saisonsalat

Pariser Gourmet-Pfeffersteak E / J — 26.80
zartes Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen, harmonisch
vereint an feiner Cognac-Pfeffersauce,
dazu knusprige Bratkartoffeln und feiner Gemüsedekoration,
serviert mit einem marktfrischem Saisonsalat

Beilagenänderungswünsche zu allen Fleischgerichten — 1.80

Steak „Bella Gorgonzoletta“ A / E / J 25.80
zartes gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Angusrind,
mit einer kräftigen, herzhaften Gorgonzolasoße,
serviert mit Bandnudeln al dente,
feiner Gemüsedekoration und
einem marktfrischem Saisonsalat

Tagliata di Manzo E 24.80
zartes gegrilltes Fleisch vom argentinischen Angusrind,
in schmackhaften Scheiben serviert auf Rucolanestchen,
bestreut mit gehobeltem Parmesan aus dem Käselaib,
geschmackvollen Cocktailtomaten und
ausgarniert mit Balsamicocremé-Garnitur

Putenroulade - Involtino di Tacchino 18.80
zarte Putenroulade mit eingerolltem Parmaschinken
und Rucola an Balsamico-Bratensößchen, mit
Gemüsedekoration und Ofenkartoffel-Ecken

Aus dem Salz- und Süßwasser

Gegrillte Riesengarnelen A/B/E/J 22.20
zubereitet auf unserem Gourmetgrill, serviert mit Focacciabrot und einen marktfrischen Saisonsalat

Frische Seezunge A/D 24.80
in der Fischpfanne rafiniert zubereitet, wahlweise serviert mit Pizzabrot und Salat oder marktfrischem Saisongemüse und Gourmet-Kartoffeln

Risotto für Genießer B/D/N 18.80
typisch italienisches Risotto alla Marinara mit verschiedenen Meeresfrüchten, hübsch ausgarniert mit zwei Gambas und frischen Kräutern

Beilagenänderungswünsche zu allen Fischgerichten 1.80

Weitere Fischgerichte finden Sie auch in unserer Tageskarte!

...ein kulinarisches Erlebnis (nur unter Vorbestellung)

Bouillabaisse „Speciale“ B/D/N pro Person 45.50
sehr reichhaltige Fischsuppe der mediterranen Küche. Frisch zubereitet und für den Geschmack unverzichtbar, ist die Verwendung verschiedener Fischsorten und Meeresfrüchte aus dem Mittelmeer. Darunter befinden sich Muscheln, Garnelen, Octupus, Vongole, Knurrhahn, Merlan, Meerbarbe und Moscardini

Wie in den südlichen Ländern, wird die Bouillabaisse auch bei uns in einem mediterranen Terracottatopf serviert.

Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art, das Sie bei uns, solo, zu zweit oder mit Ihren Freunden gerne teilen können.
Die Größe des Terracottatopfes variiert entsprechend der Anzahl der Personen.

Getränke

Bierspezialitäten frisch vom Fass

Rothaus Pils und Paulaner Biere vom Fass	0.3l	Vol.%	0.5l
Rothaus Pils A	3.30	5.1%	4.40
Paulaner Münchner hell A	3.30	4.9%	4.40
Paulaner Hefeweizen A	3.30	5.5%	4.40

Flaschenbiere

Paulaner dunkles Weizen A		5.3%	4.40
Paulaner Kristallweizen A		5.2%	4.40
Paulaner Weizen alkoholfrei A		0.5%	4.40
Rothaus alkoholfrei A	0.33l 0.5% 3.50		
Radler A	3.30		4.40
Colabier A/1/2/3/11	3.30		4.40
Colaweizen A/1/2/3/11	3.30		4.40

Offene Weine

		0.1l	Vol.%	0.25l
Weißweine				
Auxerrois M	Weingut Klenert Kraichtal	3.50	12.5%	6.30
Weissburgunder M	Weingut Klenert Kraichtal	3.50	12.5%	6.30
Riesling trocken/normal M	Weingut Klenert Kraichtal	3.50	12.5%	6.30
Pinot Grigio M		3.50	12.0%	6.30
Frascati M		3.50	12.5%	6.30
Grillo bianco M		3.90	12.5%	6.90
Roséweine				
Rosato M		3.90	13.0%	6.90
Rotweine				
Spätburgunder M	Weingut Klenert Kraichtal	3.50	13.0%	6.30
Lambrusco M		3.50	7.5%	6.30
Chianti M		3.50	12.5%	6.30
Bardolino M		3.50	13.0%	6.30
Montepulciano d`Abruzzo M		3.90	13.0%	6.90
Nero Davola M		3.90	13.5%	6.90
Weinschorle weiß, rot oder rosé M				3.60

Alkoholfreie Getränke

	0.25l	0.2l	0.4l
Orangina 1 / 2 / 3	2.80		
Fanta 1 / 2 / 3		2.00	3.80
Coca Cola / Zero 1 / 2 / 3 / 5 / 6 / 11		2.00	3.80
Spezi 1 / 2 / 3 / 11		2.00	3.80
Bitter Lemon 1 / 2 / 3		2.20	4.00
Orangensaft aus Konzentrat		2.00	3.80
Apfelsaft aus Konzentrat		2.00	3.80
Grapefruitsaft aus Konzentrat		2.20	4.00
Johannisbeersaft aus Konzentrat		2.20	4.00
Apfelsaftschorle		2.00	3.80
Orangensaftschorle		2.00	3.80
Bitter Lemon Schorle		2.00	3.80
Grapefruitsaftschorle		2.20	4.00
Johannisbeersaftschorle		2.20	4.00

Fl.	0.25l	0.75l	1.0l
San Pellegrino			6.80
Peterstaler Mineralwasser	2.20	4.70	
Peterstaler Mineralwasser still	2.20	4.70	

Wissenswertes

Alles was unsere Küche zubereitet, ist immer frisch und „Up to date". Wir verzichten größtenteils auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Dennoch sind in manchen Speisen und Getränken solche vorhanden, auf die wir keinen Einfluß haben. Die vom Gesetzgeber vorgeschriebene Kennzeichnungspflicht für Zusatzstoffe und Allergene, haben wir für Sie in Zahlen und Buchstaben dargestellt:

Zusatzstoffe Information:

1 mit Konservierungsstoff
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süssungsmittel Saccharin
5 mit Süssungsmittel Cyclamat
6 mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7 mit Süssungsmittel Acesulfam
8 mit Phosphat
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 koffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentechnisch verändert

Allergen Information:

A gluteinhaltiges Getreide
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Schalenfrüchte
H Erdnüsse / Nüsse / Kerne
I Soja
J Senf
K Sesamsamen
L Lupine
M Sulfite, Schwefeldioxid
N Weichtiere

Wer nicht genießt,
wird ungenießbar!
(Konstantin Wecker)

D´AMICO

Wappen & Heimatort der Familie D`Amico

Jelsi ist ein großes Dorf in den Monti del Sannio, unweit von Campobasso im südlichen Italien. Es gliedert sich in einen alten Teil in der Ebene und einen neuen, der sich an der Bergstraße entlang zieht. Von dem alten Lehen der Carafa ist der Herzogspalast aus dem 16. Jh. erhalten. Neben ihm die kleine Kirche Ss. Annunziata mit einer Krypta und Fresken aus dem 14. Jh. Im oberen Ortsteil steht das Castello Valiante, das nach dem Erdbeben von 1805 erbaut wurde.