

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Mozarella Caprese mit Tomaten und Basilikum	7,50
Hauchdünne Kalbsbratenscheiben	8,00
Carpaccio	8,80
Eingelegte Meeresfrüchte nach italienischer Art	9,00
Rinderfleischspieße	6,00
Hähnchenspieße	5,50
Datteln im Speckmantel	5,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	3,50
Bruschetta	3,00
Hähnchenkeulen	4,00
Garnelen in Chili-Knoblauch-Öl	8,70
Italienischer Parmaschinken mit Honigmelone	8,80
Gemischte Vorspeise „ETAGE 15“	10,60

SUPPEN

Tomatensuppe	4,10
Gemüsesuppe	4,10
Knoblauchsuppe	4,10
Pilzsuppe	4,10

SALATE

Gemischter Salat	5,50
Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen	8,70
Gemischter Salat mit gegrillten Garnelen & Thunfisch	11,50
Gemischter Salat mit Schafskäse	8,40
Rucolasalat mit Cherrytomaten & Parmesankäse	7,10
Tomaten-Gurke-Salat mit geriebenem Schafskäse	6,50

SPEISEKARTE

FRISCHE NUDELN

Ravioli mit Ricotta & Spinatfüllung in Salbeisauce	9,20
Ravioli mit Lachsfüllung in Tomatensauce	9,50
Ravioli mit Lachsfüllung in Tomatensauce	9,50
Gnocchi mit Steinpilzen in Tomaten-Sahnesauce	9,50
Gnocchi mit Tomaten, Basilikum & Parmesan-Käse	8,70
Gnocchi mit Rucola in Gorgonzolasauce	8,70

NUDELN

Spaghetti mit Knoblauch, Tomatenstücken & Peperoni in Olivenöl	7,50
Spaghetti mit Speck und Ei in Sahnesauce	8,50
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Tomaten & Knoblauch	9,50
Fettuccine „ETAGE 15“ Bandnudeln mit Filetspitzen, Steinpilzen & Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce	10,50
Fettuccine mit frischem Lachs, Zwiebeln, & Spinat in Tomaten-Sahnesauce	10,50
Fettuccine mit Spinat & Gorgonzola in Sahnesauce	8,00
Fettuccine mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Tomaten & Knoblauch	9,50
Penne mit Filetspitzen, Zwiebeln, Paprika & Tomaten in Curry-Sahnesauce	9,50
Penne mit Hähnchenbruststreifen & Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce	9,00
Penne mit Zwiebeln, Auberginen & Schafskäse in Tomaten-Sahnesauce	8,20

ÜBERBACKENE NUDELN

Penne al Forno mit Schinken, Pilzen und Broccoli in Tomaten-Sahnesauce	9,00
Fettuccine alla Trevisio mit Broccoli und Knoblauch in Sahnesauce	9,00
Penne Peperonata als Forno mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln in Tomaten-Sahnesauce	9,00
Rotole die Pasta Teigrollen mit Spinat-Ricottafüllung in Tomaten-Sahnesauce	9,00
Lasagne mit Schinken und Pilzen, in Bolognese-Sahnesauce	9,00

SPEISEKARTE

FISCHSPEZIALITÄTEN

Calamari mit Zwiebeln und Knoblauch, in frischer Tomatensauce	13,50
Calamari mit Weissweinsauce	13,50
5 Scampi „ETAGE 15“ mit Meeresfrüchten	19,50
5 Scampi mit Knoblauch und Tomatenstücken, in Olivenöl	18,50
5 Scampi vom Grill	18,00
5 Scampi mit Gorgonzola-Sahnesauce	19,00
Lachsfilet vom Grill mit Blattspinat	17,00
Lachsfilet mit Zwiebeln und Tomaten, in grüner Pfeffersauce	18,50
Lachsfilet mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Pilzen, in Tomatensauce	18,50
Doradenfilet gebraten auf Kartoffelkruste	19,50
Doradenfilet mit frischem Gemüse	19,50
Doradenfilet vom Grill auf Rucolasalat	19,00

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Schweinemedallions mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce	14,50
Schweinemedallions mit Oliven-Kapern-Oregano-Tomatensauce	14,00
Schweinemedallions mit Spinat in Gorgonzolasauce	15,00
Schweinemedallions in grüner Pfeffersauce	14,00
Schweinemedallions in Käsehülle mit Spaghetti in Tomatensauce	14,80
Hähnchenbrustfilet mit Rucola, Cherrytomaten und Zwiebeln in Balsamicosauce	13,50
Hähnchenbrustfilet mit Zwiebeln in Champignonrahmsauce	13,50
Hähnchenbrustfilet vom Grill, mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter	13,50
Hähnchenbrustfilet „ETAGE 15“ mit frischen Auberginen, Tomatenscheiben, Mozzarella in leichter Tomaten-Sahnesauce	15,00
Lammkoteletten mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter	19,00
Lammkoteletten in Kräuter-Knoblauch-Kruste	19,00
Lammfilet mit Backpflaume und Zwiebeln in Cognac-Sahnesauce	22,50
Lammfilet mit frischen Feigen in Rotweinsauce (saisonabhängig)	22,50
Lammfilet mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter	22,50
Lammfilet mit verschiedenem Gemüse	22,50
Entrecote ca. 300 Gramm, vom Grill mit Champignons, Paprika, Zwiebeln einen kleinen gemischten Salat, Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	22,00

SPEISEKARTE

SPEZIALITÄTEN

- Schweinerippchen** vom Grill mit Barbecuesauce und Pommes, dazu Sour Cream **13,50**
- Fajita de Verdurat** gebratenes Gemüse mit Salsa Mexicana, Reis, Tortilla und Sour Cream **13,50**
- Fajita de Pollo** gebratenes Gemüse und Hähnchenstreifen mit Salsa Mexicana, Reis, Tortilla und Sour Cream **13,00**
- Fajita Combinada** gebratenes Gemüse und verschiedene Fleischsorten mit Salsa Mexicana, Reis, Tortilla und Sour Cream **15,50**
- Paella mit Fleisch** (ab 2 Personen) spanische Reispfanne mit verschiedenen Fleischsorten **11,00 p.P.**
- Paella mit Meeresfrüchten** (ab 2 Personen) spanische Reispfanne mit verschiedenen Meeresfrüchten **12,00 p.P.**

DESSERT

- Panna Cotta** **4,10**
- Tiramisu** **4,10**
- Tartufo** **4,10**
- Cassata** **4,10**
- Gemischtes Dessert „ETAGE 15“** nach Art des Hauses (ab 2 Personen) **6,00 p.P.**