

Trattoria am Schwabentor

	€
Tagessuppe	7
Salat der Saison	6
Feldsalat mit gebeiztem Kabeljau und Rote Bete-Vinaigrette	19
Carpaccio vom Rinderrücken mit Parmesan-Spänen, Radicchio und neuem toskanischem Olivenöl	18
Scampi mit Chili und toskanischem Olivenöl von Vagnoni	16
Antipasti-Teller	17
Vitello Tonnato	17
Minestrone mit Miesmuscheln	9
Spaghetti all'Aglio e Olio	13
Spaghetti mit Poularden-Streifen, Schwarzkohl und Pancetta	18
Steinpilz-Ravioli mit piemonteser Haselnüssen	18
Scaloppini von der Lammhüfte mit Caponata und Ziegenkäse-Risotto	24
Rotbarbe im Kartoffel-Artischocken-Sud mit Oliven-Pesto	28
Entrecôte mit Limonen, ligurischen Oliven, Schmorgemüse und Rosmarin-Kartoffeln	36
Tiramisù mit weißem Kaffee-Eis	11
Schokoladenmousse mit Moosbeeren-Semifreddo	11

Weine im offenen Ausschank

		€
Prosecco Spumante Brut	Glas 0,1 l	7.50
Valdo • Valdobbiadene • Trentino		

Karaffe
0.2 ltr.

Weißwein

Gutedel Kabinett		6.00
H. Schlumberger VDP • Laufen • Markgräflerland		
Pinot Grigio Collio		8.50
Oscar Sturm • Cormòns • Friaul		
Vernaccia di San Gimignano	Biowein	8.00
Vagnoni • San Gimignano • Toskana		
Sauvignon Blanc „Villa Drago“	Biowein	8.50
Rovero • San Marzanotto • Piemont		

Rotwein

Chianti Colli Senesi	Biowein	7.80
Vagnoni • San Gimignano • Toskana		
Spätburgunder		8,50
H.Schlumberger VDP • Laufen • Markgräflerland		
Barbera d'Asti „Gustin“	Biowein	11.00
Rovero • San Marzanotto • Piemont		

Sonstige Getränke:

		€
Waldhaus Pilsener	0.33l	3.90
San Pellegrino Mineralwasser	0.5l	4.50
San Pellegrino Mineralwasser	1.0l	7.90
Panna Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	0.5l	4.50
Espresso		2.80
Cappuccino		3.40
Säfte	0.2 l	4.00
Diverse Grappe von den Distillerien Rovero und Marolo aus dem Piemont (Sämtlich sortenrein und nur von frischen Trestern gebrannt)	2cl. ab	7.00

Auch wenn Geiz in Mode kommt:

Wir liefern professionellen Service, haben viele und gut ausgebildete Köche in der Küche, produzieren täglich frisch Ihre Pasta und das Brot und verwenden dazu beste und kostspielige Produkte. Sie erhalten Stoffservietten, auch wenn Sie nur einen Salat essen. Beleuchtet ist das Lokal auch; der Finanzminister bekommt seinen Teil; unsere Mitarbeiter werden nicht mit Glasperlen entlohnt etc. etc.

Seit über 30 Jahren steht die Enoteca für hohe Trink- und Eßkultur. Anhänger der „Geiz-ist-geil“ Unkultur sind bei uns am falschen Platz.

Geist ist geil !

Um unserer Kennzeichnungspflicht zu genügen:

Jeder weiß, daß Cola Koffein enthält. Wir teilen es dennoch mit.

Campari enthält Farbstoff. Bitter Lemon enthält Chinin. Wein enthält Alkohol.

Wenn Sie schwanger sind, gehen Sie vorsichtig damit um!

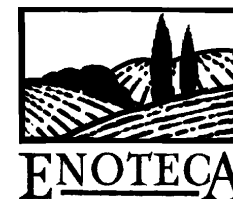
Wein macht aber nicht schwanger.

Unsere Speisen bedürfen keiner Kennzeichnung, denn sie enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder gar „Geschmacksverstärker“.

Wenn Sie etwas nicht mögen oder vertragen, so sagen Sie es uns sicherheitshalber bei Ihrer Bestellung.

Enoteca:

Restaurant • Trattoria • Weinhandel • Catering
Gastronomische Unterstützung
für Feinschmecker, Faule und Untalentierte



Enoteca
Schwabentorplatz 6
79098 Freiburg
Tel: 0761 389913 0
www.enoteca-freiburg.de

TRATTORIA
AM
SCHWABENTOR

Damit Sie nach Kino, Konzert
oder schlicht spätem Hunger nicht darben müssen,
ist unsere **warme Küche bis 23.30 Uhr** in Betrieb !

Sonntags und feiertags, sowie montags haben wir geschlossen