tavola grande
restaurant

Speisekarte

Guten Appetit

Alle Speisen auch zum Mitnehmen – 10 % Rabatt
(gilt nicht für die Mittagskarte · telefonische Vorbestellung)

Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag & Sonntag: 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr
Samstag: 17.30 – 22.00 Uhr
Montag: Ruhetag (außer Feiertage)

• Garnisonsgalerie 4 • 34369 Hofgeismar •
• Tel.: 05671 / 7 66 83 87 • E-Mail: tavolagrande@outlook.com •

Vorspeisen

17 Bruschetta Classic[1] — **6,50 €**
Geröstetes Ciabattabrot mit Tomatenwürfeln, Lauchzwiebeln und Oregano, leicht pikant

18 Funghi Trifolati — **8,90 €**
Frische Champignons, gedünstet und verfeinert mit Weißwein und frischen Kräutern

19 Feta Saganaki[1] — **8,90 €**
Gebratener Schafskäse

20 Seppia all griglia — **15,50 €**
Gegrillter Tintenfisch

21 Carpaccio di Manzo — **12,90 €**
Marinierte Rinderfiletstreifen vom Angus mit Rucola, gehobeltem Parmesan und kaltgepresstem Olivenöl

24 Antipasti Italiano — **12,90 €**
Mit Parmaschinken, pikanter Salami, eingelegtem Gemüse und Käse

25 Funghi al Forno[7] — **10,90 €**
Frische Champignons, Gorgonzola und Knoblauch mit Käse überbacken, dazu Brot

Suppen

30 Zwiebelsuppe Classica[1] — **5,80 €**
Mit grünem Pfeffer und Käse gratiniert

31 Italienische Tomatensuppe[7] — **5,80 €**
Mit Büffelmozzarella und Marsala

Salate

Wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing

35 Insalata mista piccola — **5,50 €**
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Karotten

36 Insalata Caprese Bufala[7] — **12,50 €**
Mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum

37 Insalata Italia[7] — **12,90 €**
Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Karotten, Gurken, Käse, Schinken, Ei, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

38 Insalata Pollo — **12,20 €**
Gemischter Salat mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen und mit Balsamico abgelöschten Champignons

Pasta

Wählbar mit Spaghetti, Penne oder Tagliatelle

50 Tortellini alla Panna [1/7] ..... **11,50 €**
Mit Schinken und Sahnesoße
mit Käse überbacken +2,00 €

51 Pasta Arrabbiata [1] ..... **9,50 €**
Tomatensoße, Knoblauch, Peperoncini (scharf) und frische Kräuter

52 Pasta Bolognese [9] ..... **10,50 €**
Mit italienischer Hackfleischsoße

53 Pasta Carbonara [3/7] ..... **10,50 €**
Mit Speck, Ei und Sahnesoße

54 Pasta Verdure [1/3/9] ..... **10,90 €**
Mit mediterranem Gemüse, etwas scharf, Rahmsoße und frischen Kräutern

56 Lasagne alla Bolognese [1/3/7/9] ..... **11,50 €**
Mit Hackfleischsauce, Béchamelsoße und Käse überbacken

57 Pasta alla Carrettiera [1/3/7] ..... **11,90 €**
Mit Schafskäse, Rucola, frischen Tomaten, Oliven, frischem Knoblauch und Pestosauce

58 Pasta Pollo [1/3/7] ..... **11,90 €**
Mit Hähnchenbrust, frischen Champignons und Sahnesauce

60 Pasta Orientale [1/3/7] ..... **12,00 €**
Mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln, Champignons, Erbsen, Ananas und Curry-Schmandsauce

61 Pasta Salmone [1/3/7] ..... **13,90 €**
Mit frischem Lachs, Tomatenwürfeln und frischen Kräutern in feiner Sauce

62 Pasta Scampi [1/2] ..... **13,90 €**
Mit Garnelen, frischem Knoblauch, frischen Kräutern, Cherrytomaten und Tomatensoße (pikant)

Pizza (normal / klein)

Alle Pizzen mit Tomatensauce und Mozzarella

70 **Margherita**[1] — **8,00 € / 7,00 €**

71 **Salami**[1] — **9,00 € / 8,00 €**

72 **Prosciutto e Funghi**[1] — **9,50 € / 8,50 €**
Schinken und Champignons

73 **Rustika**[1] — **9,50 € / 8,50 €**
Salami und Champignons

74 **Hawaii**[1] — **9,50 € / 8,50 €**
Schinken und Ananas

75 **Caprese**[1] — **9,60 € / 8,60 €**
Frische Tomaten und Basilikum

76 **Tonno**[1] — **11,20 € / 10,20 €**
Zwiebeln und Thunfisch

77 **Calzone**[1] — **10,50 €**
Schinken, Champignons und Artischocken

78 **Napoli**[1] — **10,50 € / 9,50 €**
Oliven, Kapern und Sardellen

79 **Spinaci**[1/3] — **10,60 € / 9,60 €**
Spinat, Schafskäse und Knoblauch

80 **Quattro Formaggi**[1/3] — **11,60 € / 10,00 €**
Vier Käsesorten

81 **Inferno**[1] — **10,70 € / 9,70 €**
Italienische Peperoniwurst, Paprika und Peperoni (etwas scharf)

82 **Verdure**[1] — **10,50 € / 9,50 €**
Frisches gegrilltes Gemüse und Champignons

83 **Pizza Parma**[1/3] — **13,50 € / 12,50 €**
Parmaschinken, Rucola und frisch gehobelter Parmesan

84 **Diavolo**[1] — **11,00 € / 10,00 €**
Salami, Paprika, Peperoni (scharf) und Zwiebeln

85 **Pizza Olaf**[1] — **11,50 € / 10,50 €**
Thunfisch, Peperoniwurst (scharf) und Zwiebeln

86 **Pizza Pollo**[1/3] — **13,50 € / 12,50 €**
Hähnchenbruststreifen, Mais, Peperoni, Brokkoli und Sauce Hollandaise

87 **Quattro Stagioni**[1] — **11,50 € / 10,60 €**
Salami, Schinken, Champignons und Thunfisch

88 **Frutti di mare**[1/2] — **11,90 € / 10,90 €**
Tintenfisch, Muscheln, Krabben und Knoblauch

89 **Gusto**[1/2] ..... **12,00 € / 10,00 €**
Peperoniwurst, Thunfisch, Krabben und Knoblauch

90 **Salmone**[1] ..... **13,50 € / 12,50 €**
Lachs, Spinat und Knoblauch

91 **Pizza Chef**[1/3] ..... **12,00 € / 11,00 €**
Peperoniwurst, Champignons, Gorgonzola und Knoblauch

92 **Pizza Capricciosa**[1] ..... **11,50 € / 10,50 €**
Champignons, Artischocken, gekochter Schinken und Oliven

93 **Orientale**[1] ..... **11,50 € / 10,50 €**
Hähnchenfleisch, Ananas und Currysauce

94 **Pizza Gyros**[1/3] ..... **13,00 € / 12,00 €**
Mit Gyros, Peperoni, Zwiebeln und Tzatziki

95 **Pizza Rodos**[1/3] ..... **13,50 € / 12,50 €**
Mit Gyros, Schafskäse, Paprika, Zwiebeln und Tzatziki

Pizza Brot

100 **Pizza Brot** ..... **3,50 €**

101 **Pizza Brot mit Knoblauch** ..... **4,00 €**

102 **Pizza Brot mit Kräuterbutter** ..... **4,50 €**

103 **Pizza Brot mit Käse** ..... **4,50 €**

104 **Naan Brot** ..... **4,00 €**

Schnitzelgerichte

110 Schnitzel Wiener Art [1] — **12,50 €**
Vom Schwein nach „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat

111 Jägerschnitzel [1] — **15,50 €**
Mit Pommes frites und Salat

112 Schnitzel Pepe Verde [1/3/10] — **15,50 €**
Mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat

113 Schnitzel Cipolla e Funghi [1] — **15,50 €**
Mit gebratenen Zwiebeln, Champignons, Pommes frites und Salat

114 Schmandschnitzel [1/3/7] — **16,50 €**
Auf Speck-Zwiebel-Schmandsoße mit Pommes frites und Salat

116 Schnitzel Hollandaise [1/3/7] — **16,50 €**
Mit Sauce Hollandaise, Schinken, frischen Champignons, Pommes frites und Salat

Rumpsteak

Alle Rumpsteaks vom argentinischen Maredo-Rind

122 Bistecca alla Griglia [3] — **25,50 €**
Mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Salat

123 Bistecca al Pepe verde [1/7/10] — **26,50 €**
Auf grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und Salat

124 Bistecca Cipolla e Funghi — **26,50 €**
Gebratene Champignons, Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln und Salat

Fischgerichte

132 Gegrilltes Wolfsbarschfilet — **24,90 €**
Auf Limettensauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

133 Dworaks Saiblingsfilet [3] — **24,90 €**
In Butter gebraten, mit Speck und Salbei, dazu Gemüse und Reis

Indische Spezialitäten

140 Mango Chicken[7] **16,90 €**
Zarte Hähnchenfleischstücke mit Mangostücken in Spezialsauce, dazu Basmatireis

141 Palak Murgh[7] **16,90 €**
Zarte Hähnchenfleischstücke in mild gewürztem Spinat mit Ingwer, Knoblauch und Kashmir-Gewürzen, dazu Basmatireis

142 Chili Chicken **16,90 €**
Zarte Hähnchenfleischstücke mit Paprika und Zwiebeln in Chilisauce (scharf), dazu Basmatireis

143 Indisch Chicken Vindaloo[7] **16,90 €**
Spezialität aus Madras: in Joghurtmarinade eingelegte Hähnchenfleischstücke in pikanter Sauce, gegart mit Kartoffeln, dazu Basmatireis

144 Murgh Korma[7] **17,50 €**
Zarte Hähnchenfleischstücke nach Rezept der königlichen Moghulküche, dazu Basmatireis

145 Gosht Palak[7] **19,50 €**
Saftiges Lammragout in mild gewürztem Spinat mit frischen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch, dazu Basmatireis

146 Lamm Taj Mahal[7] **19,50 €**
Zarte Lammfleischstücke mit Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Tomaten und Joghurt gekocht, mit gemischtem Gemüse kurz gebraten, dazu Basmatireis

147 Lamm Vindaloo **19,50 €**
Spezialität aus Madras: in Essigmarinade eingelegte Lammfleischstücke in pikanter Sauce, gegart mit Kartoffeln, dazu Basmatireis

148 Shahi Korma[3/7/9] **17,50 €**
Zarte Lammfleischstücke in Sahnesauce mit Käse, Mandeln, Cashewnüssen und frischen Kokosraspeln, dazu Basmatireis

149 Goa Fisch Curry[7] **16,90 €**
Fischgericht aus Goa: Rotbarschstücke mit Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in milder Sauce gegart, dazu Basmatireis

Vegetarisch

150 Palak Paneer [3/7] ..... **14,90 €**
Frischer hausgemachter Frischkäse mit Spinat, Sahne und frisch gemahlenen Gewürzen, dazu Basmatireis

151 Mattar Paneer [3/7] ..... **14,90 €**
Frischer hausgemachter Frischkäse mit Erbsen, Zwiebeln, Tomaten, Joghurt und Kashmir-Gewürzen, dazu Basmatireis

152 Navrattan Sabzi-Korma [3/7] ..... **14,00 €**
Gemüse der Saison mit Kashmir-Gewürzen, Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in Sahnesauce, dazu Basmatireis

153 Chana Masala ..... **14,00 €**
Kichererbsen mit Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in würziger Sauce, dazu Basmatireis

154 Dal Makhani ..... **14,00 €**
Drei verschiedene Linsenarten mit Gewürzen, 24 Stunden gekocht

Dessert

162 Panna Cotta [3/7] ..... **5,90 €**
Mit Fruchtmark

164 Gemischtes Eis [3/7] ..... **5,90 €**
Mit Sahne und Fruchtmark

165 Tiramisu [3/7] ..... **6,50 €**

Getränke

Aperitif

Campari Soda (4cl)	**4,90 €**
Campari Orange (4cl)	**5,20 €**
Martini (4cl)	**4,20 €**
Sherry medium (4cl)	**3,90 €**
Prosecco (0,1l)	**5,80 €**
Prosecco Aperol (0,2l)	**6,90 €**
Hugo (0,2l)	**6,90 €**

Digestif & Brände

Ramazzotti, Averna (4cl)	**4,50 €**
Ouzo, Jägermeister, Malteser, Wodka Absolut, Sambuca (2cl)	**3,50 €**
Fernet Branca (2cl)	**3,90 €**
Linie (2cl)	**4,20 €**
Amaretto (4cl)	**3,10 €**
Baileys (5cl)	**4,20 €**
Williamsbirne (2cl)	**3,20 €**
Grappa mild (2cl), Vecchia Romagna (2cl)	**4,50 €**
Jack Daniels (2cl)	**4,00 €**
Jim Beam (2cl)	**3,90 €**
Gin Bombay (2cl)	**4,90 €**
Marsala (2cl)	**3,00 €**

Bier, alkoholfrei & warm

Biere vom Fass

Bitburger Pils: 0,3l 3,70 € · 0,4l 4,20 €

Krombacher: 0,3l 3,70 € · 0,4l 4,20 € · 0,5l 5,50 €

Biere aus der Flasche

Paulaner Hefeweizen (auch dunkel/kristall/alkoholfrei) 0,5l ..... **5,50 €**

Bitburger Pils alkoholfrei 0,33l ..... **3,70 €**

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser / stilles Wasser 0,25l ..... **2,60 €**

Mineralwasser 0,75l ..... **5,90 €**

Coca Cola/Light/Zero, Fanta, Spezi, Sprite: 0,3l 2,90 € · 0,4l 3,80 €

Bionade 0,33l ..... **3,20 €**

Vitamalz 0,33l ..... **3,20 €**

Apfelschorle 0,3l ..... **3,00 €**

Schweppes 0,2l ..... **3,00 €**

Apfelsaft 0,2l ..... **3,00 €**

Orangensaft/Bananennektar/Kirschsaft 0,2l ..... **3,10 €**

KiBa 0,3l ..... **4,00 €**

Vio Johannisbeerschorle 0,3l ..... **3,50 €**

Rhabarberschorle 0,3l ..... **3,50 €**

Warme Getränke

Espresso 2,20 € · Doppelter Espresso 3,10 €

Tasse Kaffee 2,90 €

Cappuccino 3,50 €

Latte Macchiato 3,90 €

Milchkaffee 3,90 €

Pott Schokolade 3,50 €

Tee (Schwarz/Pfefferminz/Rooibos/Grün/Früchte) je 2,70 €

Weine im Ausschank (0,2l / 0,75l)

Alle Weine enthalten Sulfite (12).

Matile bianco IGT — **5,50 € / 17,00 €**
Trebbiano/Grechetto · CO.VI.O, Umbrien – duftige, reife Apfelaromen, sehr erfrischend

Pinot Grigio IGT — **5,50 € / 17,00 €**
CO.VI.O, Umbrien – frische Obstaromen, unbeschwerter Trinkspaß

Lugana — **7,50 € / 21,50 €**
Bertani – frische Obstaromen, trocken mit ganz wenig Säure

Ciro Bianco — **6,50 € / 19,00 €**
Librandi – frische Obstaromen, mit wenig Säure

Matile Merlot IGT — **5,60 € / 18,00 €**
CO.VI.O, Umbrien – eleganter, saftiger Körper mit fruchtiger Note

Primitivo del Salento IGT — **5,60 € / 18,00 €**
Carlo Botter – frische, saftige Brombeeraromen, voll und lang

Montepulciano d'Abruzzo IGT — **5,60 € / 18,00 €**
Carlo Botter – eleganter Körper, gut ausbalanciert, samtig und sehr bekömmlich

Nero d'Avola IGT — **5,60 € / 18,00 €**
Carlo Botter – tolle Beerenaromen, sehr elegant mit viel Rückaroma roter Früchte

Dolce Frasca — **5,10 € / 14,90 €**
Lieblich

Matile Rosé IGT — **5,60 € / 18,00 €**
Fruchtiger, leichter Rosé aus besten Sangiovese-Trauben · CO.VI.O, Umbrien

Allergen-Kennzeichnung

Kennzeichnungspflichtige Allergene sind mit kleinen Ziffern am Gericht markiert (z. B. [1/3/7]). Die Ziffern stehen für folgende Allergene gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV):

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen/Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vor der Bestellung an – wir beraten Sie gern.

Alle Speisen dieser Karte auch zum Mitnehmen – 10 % Rabatt auf den Kartenpreis (gilt nicht für die Mittagskarte).

Alle Weine enthalten Sulfite (12). Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Reservierung

Ausschließlich telefonisch: 05671 / 7 66 83 87

Garnisonsgalerie 4 · 34369 Hofgeismar · www.tavola-grande.de