





























LE TEGNÚE BEACH RESTAURANT

FISCH MENU


















VORSPEISEN

Garnelen-Cocktail mit Rose-sauce *	9	
Gebackene Sardinen und Garnelen in Zwiebelsauce *	11	  
Sautierte Venusmuscheln und Miesmuscheln	12	
Hackenden Vorstand mit geräuchertem Lachs, Schwertfisch, Thunfisch	15	
Gegrillter Tintenfisch auf einem Bett von Lila Kartoffelpüree	15	
Rohe Krebstiere und Muscheln *	22	   
Verschiedene gekochte Krebstiere und Muscheln *	22	   
Tartar mit rohem Fisch	20	 

PASTAGERICHT

Spaghetti mit Venusmuscheln	13	 
Pasta mit Pistazien-Pesto und Thunfisch	15	  
Linguine mit Krabbe und Kirschtomaten	16	 
Gnocchi mit Jakobsmuscheln und Radicchio (rote Chicorée) *	14	 
Spaghetti mit Meeresfrüchte * Miesm, Venus, Jakobs, Schwertmuscheln, Garnelen, Krabben	16	   
Der heutigen besonderen	-	

HAUPTGERICHT

Gemischte Fischfritüre *	15	   
Tintenfischringefritüre *	15	 
Gebackenes Wolfsbarschfilet mit gerösteten Kartoffeln	14	 
Thunfischsteak mit Pistazien Sauce	20	  
Mixed gegrilltem Fisch und Meeresfrüchte-Spezialitäten *	18	   
Tintenfisch mit Polenta	15	 
Fang des Tages *		

BEILAGEN

Pommes frites *	4	
Bratkartoffel	5	
Salat	5	
Gegrilltes Gemüse	6	







LE TEGNÚE BEACH RESTAURANT

FLEISCH MENU








VORSPEISEN

Gemischtes frittiertes gefüllte Oliven, Mozzarella, Nuggets, Gemüse	10	 
Gemischter Aufschnitt mit Gemischtes In Essig	12	

PASTAGERICHT

Spaghetti / Penne mit Tomatensauce	7	 
Spaghetti / Penne mit Ragout bolognaise	8	 
Spaghetti alla carbonara	9	 
Penne mit Kirschtomaten, Pikante Oliven und Basilikum-Pesto	9	 


HAUPTGERICHT

Hühnerschnitzel und Pommes Frites *	9	 
Gegrillte Hühnerbrust und Pommes Frites *	10	 
Frankfurter und Pommes Frites *	9	
Rohschinken und Melonen	14	
Rinderfilet tagliata mit Parmesan Käse und Rucola	16	

SALATE

Pescatora Kopfsalat, Rot Salat, Karotten, Kirschtomaten, Käse, Garnelen, Thunfisch	11	  
Adriatica Kopfsalat, Kirschtomaten, Käse, Rucola, Thunfisch, Oliven, Karotten	11	
Brasiliana Kopfsalat, Rot Salat, Karotten, Kirschtomaten, Käse, Garnelen, Mais	11	 

KUCHEN

Auswahl an hausgemachten Kuchen. (Auch für Veranstaltungen und Jahrestage)	ab 4,5	     
---	--------	---

SERVICE Mit Erlaubnis van italienische Gesetz	2,5
--	-----

* in Abwesenheit von frischen Produkten, verwenden wir gefrorene Produkte nach dem Rechtsvorschriften.
Im Falle einer "großen Portion" wird der Betrag um 30% erhöht.



LE TEGNÚE BEACH RESTAURANT

ALLERGENEN

LEGENDA



FISCH



LUPIN



WEICHTIEREN



EIER



MELKEN



SOJA



GLUTEN



SESAM



NÜSSE



SELLERIE



KREBSTIERE



SENF



ERDNÜSSE



SCHWEFELDIOXID UND SCHWEFEL

Gutes Essen ist unser Lieblingskurs,
**deshalb wählen wir nur die besten
Produkte aus der Adriatischen Meer und
von verantwortungsbewussten
Lieferanten** mit Produktions und
Lagerketten,
die täglich kontrolliert werden.

GUTEN APPETIT!



LE TEGNÚE BEACH RESTAURANT

POKÉ BOWL

1 BASE + 3 PROTEIN + 5 MIX-INS + SOBE

BASE x1

REIS
VENUS REIS
FRISCHE SALATE

PROTEIN x3

TUNA
LACHS
GARNALEN
OKTOPUS
HÄHNCHEN
TOFU

MIX-INS x5

MANGO
AVOCADO
FETA-KÄSE
SAHNE-KÄSE-CRÈME
SOJASPROSSEN
WAKAME ALGEN
ANANAS
ROTE ZWIEBELN
CERRY TOMATEN
KAROTT
JALAPENOS
GURKE
EDAMAME
ZUCCHINI

SOBE

SOYA
PONZU
TERIYAKI
OIL EVO
YOGURT
MANGO
WASABI
AVOCADO
SPICY MAYO

TOPPING +€ 0,50 für jeden

SESAMKÖRNER
CRISPY ONION
PISTAZIE
CHILI
MANDELN
ERDNÜSSE
NORI ALGEN



€ 15,00