



L A S C A L A

× GASTRONOMIE IM TCM 65 ×

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

S P E I S E N

× VORSPEISEN ×

Bruschetta Romana geröstetes Brot mit gewürzten Tomatenwürfeln	6,90
Mozzarella Caprese frische Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	7,50
Antipasti-Teller Variationen von klassischen italienischen Spezialitäten	11,50
Carpaccio vom Agnus Rind mit Olivenöl, Zitrone, Rucola, Pinienkerne und Brot	12,50
Antipasti-Teller für 2 Personen Variationen von klassischen italienischen Spezialitäten	21,00

× SALATE ×

mit Balsamicodressing

Salat T.C.M mit Bratkartoffeln und Spiegelei	10,90
Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons	12,50
Gemischter Salat mit Rumpsteakstreifen und gebratenen Champignons	14,50
Gebackener Ziegenkäse auf Salat	14,50

× ÜBERBACKENES ×

Gemischtes Gemüse nach Art des Hauses	8,50
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat	9,50
Lasagne mit Rinderhackfleisch	9,50

× FLEISCHGERICHTE ×

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln
dazu Beilagensalat

wahlweise mit Champignon- oder Pfefferrahm- oder Gorgonzolasoße oder Kräuterbutter

Hähnchenbrustfilet	15,90
Schweinemedallions	18,90
Rumpsteak 250 g	27,90

× SCHNITZEL ×

mit Pommes Frites und Salat

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“	15,90
Paniertes Schweineschnitzel in Champignon- oder Pfefferrahm- oder Paprikasoße	15,90

× NUDELGERICHTE ×

Penne all'arrabbiata – schön scharf	10,50
Penne mit Spinat in Knoblauchsahnesoße	10,90
Tagliatelle vegetariane mit frischem Gemüse in leichter Tomatensoße	12,50
Penne Pollo mit Hähnchenbrustfilet, Champignons und Gorgonzolasoße	12,90
Tagliatelle mit Schweinefiletspitzen und Champignons in Rahmsoße	13,50
Spaghetti A.O.P. mit Scampi	14,50
Tagliatelle mit Lachs in Hummersoße	14,50
Spaghetti Scampi in Tomatenkräutersoße	14,50

× FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ×

Chicken Nuggets 5 Stück mit Pommes Frites	7,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	8,50

× PIZZA ×

Alle Pizzen mit Tomatensoße, Käse^{2,3} und Oregano

Margherita	7,90
Champignon	8,90
Salami ^{1, 2, 3}	8,90
Schinken ^{2, 8}	8,90
Hawaii – Schinken ^{2,8} , Ananas ⁷	9,90
Mozzarella mit frischen Tomaten	10,50
Thunfisch mit Zwiebeln	10,50
Diavolo – pikante Salami ^{1,2,3} , Zwiebeln, Peperoni	10,90
Toscana – Frische Tomaten, Fetakäse, Oliven	11,50
Spinat mit Gorgonzola	11,50
T.C.M. – Thunfisch, Schinken ^{2,8} , Salami ^{1,2,3}	11,50
Vegetariana	12,50
Quattro Stagioni – Thunfisch, Champignons, Schinken ^{2,8} , Spinat	12,50
Formaggio di Capra – Ziegenkäse, Auberginen, getrocknete Tomaten	14,50
Scampi und Spinat	14,90
Parma – Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse	14,90

GETRÄNKE

× WARMER GETRÄNKE ×

Espresso ⁵	2,00
Doppelter Espresso	3,90
Kaffee ⁵	2,20
Cappuccino ⁵	2,50
Kakao ⁵	2,50
Milchkaffee ⁵	2,90
Latte Macchiato ⁵	3,50
Tee verschiedene Sorten	1,80

× ALKOHOLFREIE GETRÄNKE ×

Mineralwasser Rhodius Gourmet	Flasche 0,25 l	2,20
	Flasche 0,70 l	6,50
Mineralwasser Rhodius Gourmet Naturell	Flasche 0,25 l	2,20
	Flasche 0,70 l	6,50
Tonic Water ⁹	Flasche 0,25 l	2,50
Ginger Ale ²	Flasche 0,25 l	2,50
Bitter Lemon ⁹	0,20 l	2,50
Apfel- oder Orangensaft	Flasche 0,25 l	2,50
Coca Cola ^{1, 5}	0,30 l	3,00
Coca Cola Light ^{1, 5, 6}	0,30 l	3,00
Fanta ^{1, 3}	0,30 l	3,00
Sprite ^{1, 3}	0,30 l	3,00
Schorle Apfel // Rhabarber // Maracuja // Grapefruit	0,30 l	3,00
Grand Slam ^{2, 3}	0,30 l	3,00
Fassbrause ¹ Holunder // Zitrone	Flasche 0,25 l	3,30

× APERITIF ×

Prosecco	3,90
Martini Bianco Rosso	4,00
Campari Soda ¹	4,50
Campari Orange ¹	5,00
Aperol Spritz ¹	6,50
Hugo	6,50
Aperitivo Rosato	6,50
Lillet Berry	6,90

× BIERE ×

Füchschen Alt	0,25l	2,30
Krombacher Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33l	2,90
Krombacher Pils	0,30l	3,00
Radler // Alster	0,30l	3,00
Krombacher Weizen vom Fass	0,50l	4,00
Krombacher Weizen Alkoholfrei	Flasche 0,50l	4,00

× SPIRITUOSEN ×

Ouzo	2 cl	2,50
Killepitsch ¹	2 cl	2,90
Fernet Branca ¹	2 cl	2,90
Averna ¹	2 cl	3,30
Ramazotti ¹	2 cl	3,30
Malteser Aquavit	2 cl	3,00
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,00
Line Aquavit	2 cl	3,00
Williams Birne	2 cl	3,20
Himbeergeist ¹	2 cl	3,20
Slivovic	2 cl	3,20
Grappa	2 cl	4,50
Baileys ¹	4 cl	4,50

× OFFENE WEIßWEINE ×

Weißwein Tariquet Gérard	0,20l	5,50
Rosé Tariquet Gérard	0,20l	5,50
Grauburgunder	0,20l	5,90
Chardonnay	0,20l	5,90
Lugana	0,20l	6,50
Weinschorle	0,20l	4,20

× OFFENE ROTWEINE ×

Merlot Tariquet Gérard	0,20l	5,90
Montepulciano	0,20l	5,90
Primitivo	0,20l	6,50

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig | 6 mit Süßungsmittel | 7 Steinobst könnte Reststeine enthalten | 8 Formfleisch-
Vorderschinken | 9 chininhaltig

Wenn Sie Informationen zu Allergenen in den Speisen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere MitarbeiterInnen im Service. Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte bereit.

× ÖFFNUNGSZEITEN ×

Mo.	Ruhetag
Di., Do., Fr.	17 – 22 Uhr
Mi.	11.30 – 22 Uhr
Sa. & So.	11.30 – 22 Uhr

× EC-KARTENZAHLUNG AB €12 MÖGLICH ×

× KONTAKT ×

Gastronom: Nesret Sabani

Am Hoshof 10 | 40822 Mettmann

Telefon 02104 | 5 28 90

Mobil 0151 | 650 703 38