

# MITTAGSKARTE 4. bis 7. Okt

## *Als „Entrada“ oder für den kleinen Hunger*

Bunter, marktfrischer Mittags-Salat	Fr. 7.50
Endiviesalat mit Palmherzen an Traubendressing	Fr. 9.50
Herbstlicher, lauwarmer Pilzsalat auf Rucolabeet	Fr. 9.50

## *Sopa*

Randen-Ingwer-Crème-Süppchen	Fr. 8.50
------------------------------	----------

## *Hauptspeisen*

Rehschnitzeli „Jägerart“ mit hausgemachten Spätzli und Gemüsesträusschen	Fr. 38.-
Seezungenfilets an Tamarillosauce begleitet von Wildreis und Gemüse	Fr. 38.-
Ensopada algarvia - algarvischer Eintopf (Schweinefleischwürfeli, Venusmuscheln)	Fr. 28.-

## *Vegi*

Hausgemachte Tagliatelle an Rucolapesto	Fr. 18.-
-----------------------------------------	----------

Beachten Sie auch unsere Teigwaren auf der Rückseite dieser Karte

Restaurant Grotto, Hummelstrasse 2, 5200 Brugg, 056 441 10 30,  
grotto@bluewin.ch

## Grotto-Spezialitäten

„Bitoque“ (portugiesisches Rindsfilet-Kartoffel-Pfännli mit Spiegelei)	Fr. 38.-
Lammcarré in Kräuterkruste an einer edlen Portweinsauce mit Risotto	Fr. 41.50
Grillierter Tagesfisch mit Beilagen nach Wahl: je nach Angebot	

Ementa da semana Fr. 29.50:

nur Hauptgang: Fr. 18.-

Suppe oder Salat

Picado madeirense mit Bratkartoffeln

Tagesdessert

Zusätzlich alle unsere Spezialitäten aus unserer Speisekarte  
(benötigen ev. etwas mehr Zubereitungszeit)

Lassen Sie sich vom grotto-team verwöhnen

**BOM APETITE**

**EN GUETE**

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive 8% MwSt

## Hausgemachte Teigwaren:

	<i>Vorspeise*</i>	<i>Hauptspeise</i>
Tagliatelle, Papardelle oder Fettucine	Fr. 15.-	Fr. 19.-
Kartoffel-Gnocchi	Fr. 15.-	Fr. 19.-

## Wählen Sie Ihre Sauce dazu:

Hausgemachte Tomatensauce	Fr. 6.50	Fr. 12.-
Piri-Piri-Sauce (Crevetten, Kräuter, Knoblauch Tomaten, Olivenöl)	Fr. 8.50	Fr. 14.-

## *Ravioli vom Verein Iernwerk, Turgi*

	<i>Vorspeise*</i>	<i>Hauptspeise</i>
Spinat-Morchel	Fr. 19.50	Fr. 28.-
Zitronen- Melisse	Fr. 19.50	Fr. 28.-
Spargel - Mascarpone	Fr. 19.50	Fr. 28.-