

Zuppe

- Crema di Pomodoro** ^G 7
Tomaten-Crèmesuppe
Tomato cream soup
- Zuppa di Patate e Tartufo** ^{A,G} 9
Kartoffelcrèmesuppe mit Trüffelöl
Potato soup with truffle oil

Pasta

- Linguine Aglio, Olio e Peperoncino** ^{A,C} 14,5
Mit Knoblauch, Olivenöl, Kirchtomaten und Peperoncini (scharf)
With garlic, olive oil and peperoncini (hot)
Auf Wunsch auch mit gebratenen Rinderfiletspitzen 19,5
On request also with fried beef fillet tips
- Hausgemachte Maccheroni all'Arrabbiata** 15
Makkaroni mit Knoblauch in pikanter Tomatensauce
Homemade maccheroni with garlic in spicy tomato sauce
Auf Wunsch auch mit gebratenen Garnelen 19,5
On request also with fried shrimps
- Tagliatelle al Salmone** ^{A,D,G,L} 18,5
Bandnudeln mit frischem Lachs und Zucchini in
Weißwein-Kräutersauce
*Ribbon noodles with fresh salmon & zucchini in
white wine herb sauce*
- Tagliatelle di Vitello e Manzo Ragù** ^{A,C,I} 17
Bandnudeln mit Kalbs- und Rindfleischragout und
Bio-Karotten in leichter Tomatensauce
*Ribbon with veal and beef ragout and
organic carrots in a light tomato sauce*
- Tagliatelle Pollo e porcini al Pesto** ^{A,C,H} 17,5
Bandnudeln mit Maispoularde & Steinpilze in
cremiger Pestosauce
*Ribbon noodles with chicken breast & mushrooms in
a creamy pesto sauce*
- Hausgemachte Maccheroni con Filetti** ^{A,C} 19,5
Makkaroni mit Rinderfiletspitzen & frischen
Steinpilzen in eigener Sauce
*Homemade maccheroni with beef fillet tips &
mushrooms in own sauce*

Antipasti

- Rote Bete Carpaccio** ^{G,H} 13
Mit sardischem Schafskäse und Pinienkernen
Beetroot Carpaccio with Sardinian sheep's cheese and pine nuts
- Trilogie La Lupo** ^{C,D,G,J} 15,5
Vitello Tonnato, Carpaccio di Manzo und Carpaccio di Salmone
Trilogie von Veal Tonnato, Beef Carpaccio und Salmon Carpaccio
- Burrata e Pomodoro** ^G 13,5
Burrata mit Datteltomaten & frischem Basilikum auf Rucola
Burrata with date tomatoes and fresh basil on rucola
- Carpaccio di Manzo** ^{D,J} 13,5
Hauchdünne Scheiben vom rohem Rinderfilet mit Zitrone, Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesankäse
Thin slices of raw beef with lemon, olive oil, rocket salad and grated Parmesan cheese
- Carpaccio di Salmone** ^{D,J} 13,5
Hauchdünne Scheiben vom frischen Lachs in Rosa Pfeffer mit Zitronenvinaigrette
Thin slices of fresh salmon in pink pepper with lemon vinaigrette
- Vitello Tonnato** ^{C,D,G,J} 14,5
Dünne Scheiben vom Kalbfleisch mit Kapern in Thunfischcrème
Thin slices of veal with capers in tuna cream

Insalata

*Alle Salate werden mit Olivenöl & Balsamico-Essig angerichtet.
All salads are served with olive oil and balsamic vinegar.*

- Insalata verde** 8,5
Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten
Mixed salad with cherry tomatoes
- Rucola e Parmigiano** ^G 11,5
Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesankäse
Rocket salad with cherry tomatoes and Parmesan cheese
- Insalata con Scampi** ^{B,G} 18,5
Salatvariation mit gebratenen Garnelen, Fenchel & Parmesankäse
Mixed salad with fried prawns, fennel, and Parmesan cheese
- Insalata con Filetti di Manzo** ^G 18,5
Gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Parmesankäse
Mixed salad with fried strips of beef and Parmesan cheese
- Insalata Pollo e porcini al Lupo** 18,5
Gemischter Salat mit gebratenen Maispoularde, Steinpilze und geriebenem Fetakäse
Mixed salad with fried chicken breast strips, mushrooms & grated feta cheese

Pesce

*Alle Fischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.
All fish dishes served with day supplement.*

- 
- Filetto di Orata La Lupo***^{D, G, I} 26,5
Doradenfilet mit Rosmarin, Kirschtomaten und Knoblauch
Sea bream fillet with rosemary, garlic, and cherry tomatoes
- Filetto di Orata alla Cardinale***^{B, D, O} 28,5
Doradenfilet mit Garnelen in Hummersauce
Sea bream fillet with prawns in lobster sauce
- Salmone alla Griglia***^{D, I} 26,5
Frisches Lachsfilet vom Grill
Fresh grilled salmon fillet
- Salmone in Crosta***^{A, D, G, I, J} 28,5
Frisches Lachsfilet auf Pommery-Senfsauce
Fresh salmon fillet on Pommery mustard sauce
- Scampi alla Griglia***^{A, B, G, I, J} 30,5
5 Großgarnelen vom Grill mit Olivenöl,
Kirschtomaten und Knoblauch
*5 grilled king prawns with olive oil,
cherry tomatoes, and garlic*
- Scampi al Pepe verde***^{A, B, G, I, J, L} 32,5
5 Großgarnelen mit grünem Pfeffer in Cognac-Sahnesauce
5 king prawns with green pepper on cognac cream sauce
- Scampi al Vino Bianco***^{A, B, G, I, J, L} 32,5
5 Großgarnelen in Knoblauch-Kräuter-Weißweinsauce
5 king prawns in garlic-herb-white wine sauce

Carne

*Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert
All meat dishes are served with daily supplement*

Scaloppine di Vitello al Limone e kaperi ^{A, I, J} 26,5

Zarte Milchkalbsfiletmedaillons mit Kapern in Zitronensauce
Tender milk veal fillet medallions in lemon sauce

Saltimbocca alla Romana ^{A, I, J, L} 26,5

Zartes Milchkalbsfiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
Tender milk veal fillet medallions with Parma ham and sage in a white wine sauce

Filetto di Vitello al Pepe verde ^{A, G, I, J} 28,5

Zartes Milchkalbsfilet in Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce
Tender milk veal fillet in cognac green pepper sauce

Mare e Monti ^{A, B, G, I, J} 33,5

Rinderfilet auf Barolosauce und drei Großgarnelen mit Cognac-Grüner-Pfeffer-Sauce
Beef fillet on Barolo sauce and three king prawns with cognac green pepper sauce

Maltagliato di Filetto al Barolo ^{A, G, I, J, L} 34,5

Ochsenfilet vom Grill auf Barolosauce
Grilled ox fillet on Barolo sauce

Costolette d'Agnello La Lupo ^{A, G} 30,5

Gegrillte Koteletts vom Lammkarree mit Kirschtomaten, Rosmarin und Knoblauch
Grilled cutlets of lamb with cherry tomatoes, rosemary, and garlic

Filetto di Manzo alla Griglia ^G 30,5

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
Grilled beef fillet with herb butter

Filetto di Manzo al Forno ^G 33,5

Rinderfilet mit Gorgonzola überbacken
Beef fillet with gorgonzola au gratin

Pollo al Tartufo 26,5

Maispoularde vom Grill mit Steinpilzen in Trüffelsauce
Grilled chicken breast with mushrooms in truffle sauce

Chateaubriand ab 2 und mehr 1 ... pro Person 38

Mit grünem Pfeffer und Barolosauce
With green pepper and Barolo sauce

Getränke

Warme Getränke

| | | |
|------------------------------------|-------|-----|
| Espresso ² | Tasse | 3,5 |
| Caffè ² | Tasse | 3,8 |
| Cappuccino ² | Tasse | 4,2 |
| Tee (verschiedene Sorten) | Glas | 4,5 |
| Cappuccino mit Baylis ² | Tasse | 7 |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|-------------------------------|------------|-----|
| Cola ^{1,2,4} | 0,2 l | 3,5 |
| Fanta ^{1,3,5,9} | 0,2 l | 3,5 |
| Sprite ⁴ | 0,2 l | 3,5 |
| San Pellegrino | Fl. 0,75 l | 7 |
| Acqua Panna | Fl. 0,75 l | 7 |
| Bitter Lemon ^{3,4,8} | Fl. 0,2 l | 3,8 |
| Tonic Water ^{4,8} | Fl. 0,2 l | 3,8 |

Säfte

| | | |
|-------------|-------|-----|
| Apfelsaft | 0,2 l | 3,9 |
| Orangensaft | 0,2 l | 3,9 |

Aperitifs

| | | |
|---------------------------------|-------|-----|
| Martini ^{1,12} | | |
| Bianco, Rosso oder Dry | 5 cl | 6,5 |
| Sherry Sandeman ¹² | | |
| Medium oder Dry | 5 cl | 6,5 |
| Prosecco ¹² | 0,1 l | 6,5 |
| Hugo ¹² | 0,2 l | 8 |
| Aperol Spritz ^{1,8,12} | 0,2 l | 8 |

Bier

| | | |
|-------------------------|------------|-----|
| König Pilsener vom Fass | 0,2 l | 3,5 |
| | 0,3 l | 4,5 |
| Hefeweizenbier | Fl. 0,5 l | 5,5 |
| Alkoholfreies Bier | Fl. 0,33 l | 4,5 |

Allergene:

A enthält glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw.) B enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse · C enthält Eier oder Eierzeugnisse D enthält Fisch oder Fischerzeugnisse · E enthält Erdnüsse oder Erdnüsserzeugnisse F enthält Soja oder Sojaerzeugnisse · G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose) H enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) · I enthält Sellerie oder Sellerierzeugnisse · J enthält Senf oder Senferzeugnisse · K enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse · L enthält Schwefeldioxid und Sulfite · N Weichtiere (Mollusken) oder Erzeugnisse daraus · O Hummerpaste A, B, F, G, I, N, 1, 9, 13

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 koffeinhaltig · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 Säuerungsmittel 5 mit Konservierungsmittel · 6 mit Süßstoff · 7 enthält eine Phenylalaninquelle · 8 chininhaltig 9 Stabilisatoren · 12 enthält Sulfite · 13 Geschmacksverstärker · * Frischfleischgewicht.

Liköre & Bitter

| | | |
|------------------------------------|------|-----|
| Amaretto Disaronno ¹ | 2 cl | 3,5 |
| Sambuca Molinari | 2 cl | 3,5 |
| Limoncello ¹ | 2 cl | 3,5 |
| Baileys Irish Cream ^{1,2} | 2 cl | 3,5 |
| Ramazotti | 2 cl | 3,5 |
| Amaro Averna ¹ | 2 cl | 3,5 |
| Fernet Branca | 4 cl | 3,5 |

Spirituosen

| | | |
|--------------------------|------|-----|
| Absolut Vodka | 2 cl | 3,5 |
| Linie Aquavit | 2 cl | 3,5 |
| Schladerer Himbeergeist | 2 cl | 3,5 |
| Schladerer Williamsbirne | 2 cl | 3,5 |
| Jack Daniels | 2 cl | 5,5 |

Longdrinks

| | | |
|----------------------------------|-------|-----|
| Campari-Orange/Soda ¹ | 0,2 l | 9,5 |
| Gin-Tonic ^{4,8} | 0,2 l | 9,5 |
| Wodka-Lemon ^{3,4,8} | 0,2 l | 9,5 |
| Cuba Libre ^{1,2,4} | 0,2 l | 9,5 |

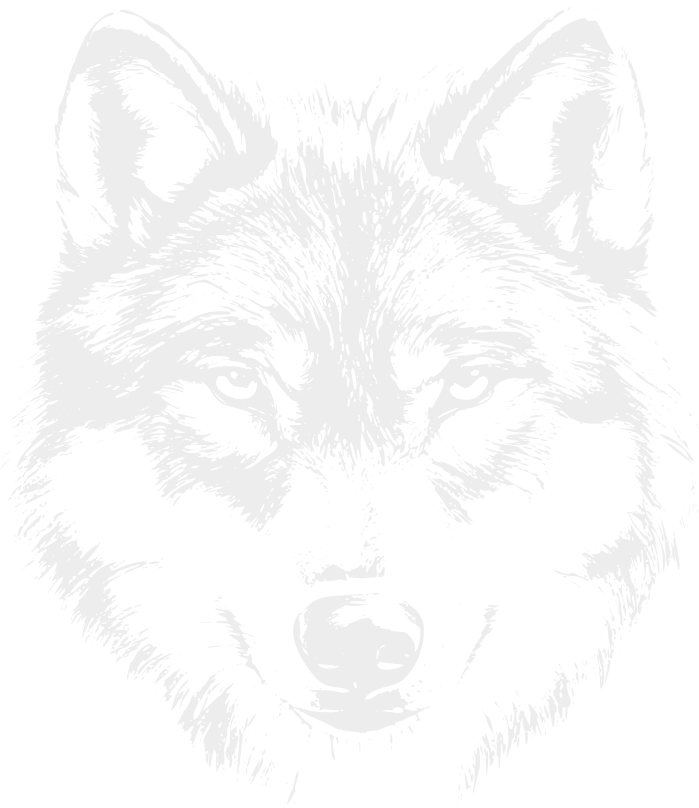
Alle Longdrinks werden mit Softdrink auf ca. 0,2 l aufgefüllt. Die Alkoholmenge kann je nach Longdrink abweichen, von 4 cl bis 15 cl.

Allergens:

A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.) B contains shellfish and crustacean products · C contains eggs or egg products D contains fish or fish products · E contains peanuts or peanut products F contains soy or soy products · G contains milk or milk products (lactose) H contains nuts or their products almond, hazelnut, walnut, cashew nuts, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia, Queensland nut) · I contains celery or celery products · J contains mustard or mustard products K contains sesame seeds or sesame seeds products · L contains sulfur dioxide and sulphites N molluscs (mollusks) or products thereof · O lobster paste A, B, F, G, I, N, 1, 9, 13

Additives:

1 with colouring agent · 2 caffeinated · 3 with antioxidant · 4 acidifying agent 5 with preservative · 6 artificial sweetener · 7 phenylalanine · 8 quinine · 9 stabilizers 12 contains sulfite · 13 flavor enhancers · * fresh weight Alle Preise in Euro inkl. Bedienung & MwSt. · All prices include tax and service.



*Villenpark Potsdam
Heinz-Sielmann-Ring 1A
14476 Potsdam*

Tel. 033201 - 690 645

*mail@la-lupo.de
www.la-lupo.de*



La Lupo