



Fatto con amore, servito con gusto



Trattoria L'Ancora

Menü

Zuppe/Suppen/Soup

Minestrone

Gemüsesuppe (i)

Vegetable soup

8.90 €

Zuppa di pomodoro

Tomatensuppe (a)

Tomato soup

8.50 €

Bruschette

Bruschetta al pomodoro (a)

(Tomaten/Knoblauch/Basilikum)

(tomato/garlic/basil)

7.50

Kindermenü

(a, c)

Spaghetti Al Burro

5.90 €

(a)

Spaghetti Pomodoro

7.90 €

Cotoletta Milanese mit Pommes Frites

12.90 €





Salate/Insalata mista

Gemischter Salat

(Mixed salad)

7.90 €

Rucola e parmigiano (g)

(Rocket Salad and Parmesan)

12.90 €

Contorni Beilagen/Side dishes

Salse/Saucen

Bearnaise (a,g)

5.90 €

Pfeffersauce (g)

5.90 €

Aurora sauce (c)

5.90 €

Champignons sauce

6.90 €

Pommes frites

4.90 €

Verdure cotte

7.90 €

Verdure alla griglia

7.90 €

Patate al rosmarino

5.90 €

Antipasti/Vorspeisen/Starters

Carpaccio cipriani (g,j)

(Hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola und Parmesan)
(Beefcarpaccio with rocket salad and parmesan)

17.90 €

Vitello tonnato (d,g,j)

(Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)
(Veal with tuna sauce)

16.50 €

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala (g)

(Parmaschinken und Büffelmozzarella)
(Raw ham with buffalo mozzarella)

18.90 €

Caprese di bufala (g)

(Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum)
(Buffalo Mozzarella with tomato and basilikum)

15.90 €



Antipasti di Pesce/Fisch Vorspeisen/Fish starters

Insalata di polipo

(d)

(Oktopus Salat)

(Octopus salad)

18.90 €

Carpaccio di polipo

(d)

(Oktopus Carpaccio)

(Octopus carpaccio)

17.50 €

Polipo alla griglia

(d)

(Gegrillte Oktopus)

(Grilled octopus)

18.90 €



Pasta/Nudeln

Tagliolini al prosciutto san daniele (a,c,g)

(Parmaschinken)

(Raw ham)

15.90 €

Fettuccine al ragù bolognese (a,c)

(Rinder Ragout)

(Beef meat sauce)

17.50 €

Linguine frutti di mare (a,b,c,n)

(Meeresfrüchte)

(Seafood)

19.90 €

Tagliatelle al salmone (a,c,d,g)

(Lachs)

(Salmon)

19.90 €

Linguine gambas (a,b,c)

21.90 €

Tortelloni con la salsa aurora (a,c,g)

19.90 €

Ravioli burro e salvia (g)

17.90 €

Tagliatelle Ai Porcini

(mit Steinpilze)

(with mushrooms)

21.90 €



Carne/Fleisch/Meat

Scaloppina al limone

(a,g)

(Kalbsschnitzel mit Zitronensauce)
(Veal steak with lemon sauce)

22.90 €

Saltimbocca alla romana

(a,g)

(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken, Weißweine und Salbei)
(Veal steak with raw ham, white wine and sage)

25.50 €

Fegato alla veneziana

(g)

(Kalbsleber/Weisswein/Zwiebeln)
(Veal liver/white wine/onion)

23.90 €

Fegato burro e salvia

(g)

(Kalbsleber mit Butter und Salbei)
(Liver with butter and sage)

22.90 €

Tagliata di manzo 250 gr.

(g)

(Roastbeef mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan)
(Roast beef with rocket salad and parmesan)

32.90 €

Bistecca di manzo alla griglia 250 gr.

(Gegrilltes Rumpsteak)
(Grilled Rumpsteak)

32.00 €

Costolette di agnello 250 gr.

(Lammkoteletts)
(Lamb chops)

31.90 €

Filetto di manzo 250 gr.

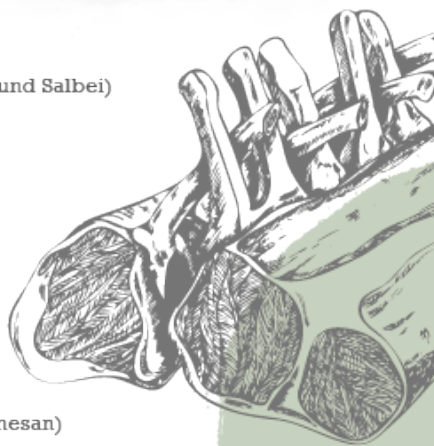
(Rinderfilet)
(Tenderloin steak)

39.50 €

Coscia di maiale

(Haxe mit Sauerkraut)
(Pork Knuckle with sour cabbage)

20.90 €



Alle Gerichte kommen mit Pommes, Gemüse oder Rosmarinkartoffeln

Pesce/Fisch/Fish

Orata/Branzino alla griglia

(Dorade/Wolfsbarsch/Gegrillter)
(Sea bream/Sea bass on the grill)

29.50 €

Orata/Branzino alla mediterranea

(Dorade/Wolfsbarsch mit Kartoffeln, Cherrytomaten,
Oliven und Kapern im Ofen gebacken)
(Sea bream/Sea bass with potatoes, cherry tomatoes,
olives and capers baked in the oven)

37.00 €

Gamberoni alla griglia

(Gegrillte Gambas)
(Grilled Shrimps)

(b)

28.90 €

Calamari alla griglia

(Gegrillte)
(Grilled calamari)

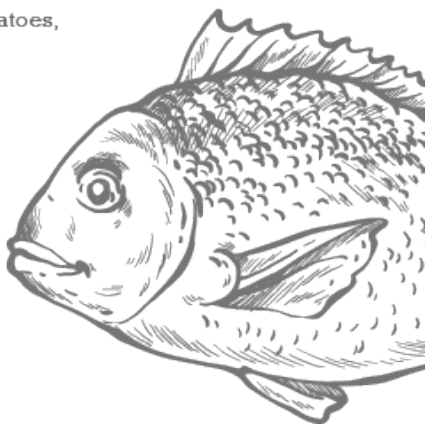
(b)

22.90 €

Salmone alla griglia

(Gegrillter Lachs)
(Grilled salmon)

22.90 €



Alle Gerichte kommen mit Mangold mit Salzkartoffeln oder Gemüse





Dolci

Tiramisu (9,c,g)
9.50 €

Panna cotta (g)
7.90 €

Tartufo bianco (g)
8.90 €

Gelato alla vaniglia (g)
3.00 €

Gelato al cioccolato (g)
3.00 €

Affogato al caffè (9,g)
6.50 €



Mittagsmenü

Mittagsmenü

3 Gang

Carpaccio di manzo (g)

Fegato al piacere (g)
(Kalbsleber zum Vergnügen)
(Liver to pleasure)

Tiramisu (9,c,g)
29.90 €



Mittagsmenü



Mittagsmenü

3 Gang

Mozzarella Caprese (g)

Scaloppina di vitello al limone (a,g)

(Kalbsschnitzel mit Zitronensauce)

(Veal Steak with lemon sauce)

Panna Cotta (g)

32.00 €



Mittagsmenü

Mittagsmenü

3 Gang

Insalata di polipo (g)

(Oktopussalat)

(Octopus salad)

Pesce del giorno alla griglia

(Gegrillter Fisch des Tages)

(Grilled fish of the day)

Tartufo Nero (g)

25.00 €



Mittagsmenü

Mittagsmenü

3 Gang

Zuppa di pesce (a,b,d,i)

(Fischsuppe)

(Fish Soup)

Pesce del giorno alla griglia

(Gegrillter Fisch des Tages)

(Grilled fish of the day)

Tartufo Nero (g)

25.00 €



Getränketearte

Wasser

Gerolsteiner naturell gourmet	0,25 l Flasche	3.50 €
Gerolsteiner naturell gourmet	0,75 l Flasche	7.90 €
Gerolsteiner medium gourmet	0,25 l Flasche	3.50 €
Gerolsteiner medium gourmet	0,75 l Flasche	7.90 €

Softgetränke

Maracuja Saft	0,2 l		3.50 €
Apfelsaft	0,2 l		3.50 €
Orangensaft	0,2 l		3.50 €
Rhabarbersaft	0,2 l		3.50 €
Coca Cola fl.	0,2 l	(9,6,l)	3.50 €
Coca Cola Zero fl.	0,2 l	(9,6,l)	3.50 €
Tonic water fl.	0,2 l	(6,l)	4.50 €
Bitter lemon fl.	0,2 l	(6,l)	4.50 €
Ginger ale fl.	0,2 l	(6,l)	4.50 €
Orangina fl.	0,25 l	(6,l)	4.90 €
Sprite fl.	0,2 l	(6,l)	3.50 €
Biterino fl.	0,2 l	(6,l)	4.50 €



Biere/Birre

Gaffel Kölsch vom Fass	0,2l	(9,a,c)	2.60 €
Gaffel Kölsch vom Fass	0,3l	(9,a,c)	3.90 €
Bitburger Pils vom Fass	0,3l	(9,a,c)	4.10 €
Bitburger Pils vom Fass	0,5l	(9,a,c)	5.90 €
Bitburger Pils Alkoholfrei fl.	0,33l	(9,a,c)	4.50 €
Benediktiner Weißbier	0,5l	(9,a,c)	6.50 €
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei fl.	0,5l	(9,a,c)	6.50 €



Offene Champagner und Schaumweine

Veuve Clicquot	0,1 l	14.20 €
Prosecco	0,1 l	6.90 €

Aperitifs/Longdrinks & Cocktails

Campari Soda	0,2 l	7.90 €
Aperol Spritz	0,2 l	8.90 €
Negroni	0,9 l	8.90 €
Martini Bianco	5 cl	7.20 €
Martini Rosso	0,1 l	7.20 €
Portwein	5 cl	6.50 €
Sherry medium	5 cl	5,50 €
Gin Tonic Hendricks	0,2 l	11.90 €
Gin Tonic Monkeys 47	0,2 l	15.90 €
Hugo	0,2 l	8.90 €
Mojito	0,2 l	8.90 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	8.90 €
Pornstar Martini	0,15 l	12.90 €
Espresso Martini	0,15 l	12.90 €
Kir Royal	0,1 l	15.20 €



Offene Weine

Weißweine

Pinot Grigio	0,2 8.90 €	0,1 4,50 €
Lugana	0,2 11.90 €	0,1 5,50 €

Roseweine

Rose	0,2 8.90 €	0,1 4,50 €
-------------	--------------	--------------

Rotwein

Merlot	0,2 8.90 €	0,1 4,50 €
Primitivo	0,2 11.90 €	0,1 5,50 €
Montepulciano D'Abruzzo	0,2 8.90 €	0,1 4,50 €



Spirituosen/Digestif

Vecchia Romagna	4 cl	6.50 €
Averna	4 cl	6.50 €
Fernet Branca	4 cl	6.50 €
Jägermeister	4 cl	6.50 €
Sambuca	4 cl	6.50 €
Limoncello	4 cl	6.50 €
Amaro Nonino	4 cl	6.50 €
Amaro del Capo	4 cl	4.90 €
Grappa di Moscato	4 cl	6.80 €
Grappa Chardonnay	4 cl	6.80 €
Grappa Barolo Barrique	4 cl	14.90 €
Grappa di Brunello	4 cl	10.90 €
Baileys	4 cl	6.50 €
Vodka Belvedere	4 cl	9.90 €
Williams	4 cl	8.90 €
Bacardi	4 cl	6.50 €
Ron Zacapa	4 cl	16.00 €
Johnnie Walker Black Label	4 cl	8.90 €
Jack Daniels Whiskey	4 cl	9.60 €
Laphroaig Whiskey	4 cl	10.90 €
Glenmorangie	4 cl	10.90 €
Glenfiddich Whiskey	4 cl	10.90 €
Hennessy VS	4 cl	11.20 €
Beefithier Gin	4 cl	6.50 €
Hendricks Gin	4 cl	8.50 €
Tequila	4 cl	5.50 €

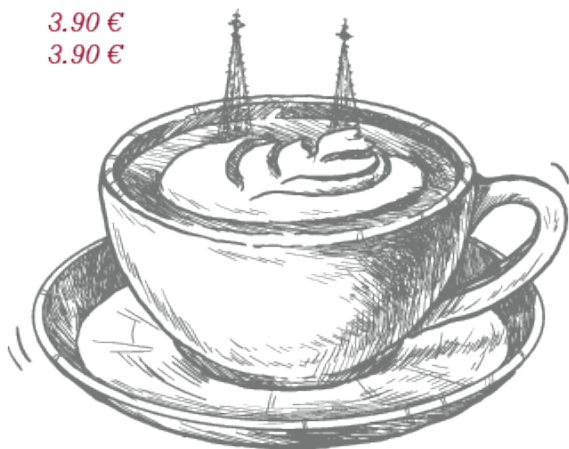


Heiße Getränke

Espresso	3.20 €
Espresso Decaffeinato	3.90 €
Espresso macchiato	3.50 €
Kaffe	3.70 €
Cappuccino	4.20 €
Latte Macchiato	4.20 €
Ciocolata Calda	4.90 €

Tee

Kamille Tee	3.90 €
Grüner Tee	3.90 €
Früchte Tee	3.90 €
Pfefferminz Tee	3.90 €
Schwarzer Tee	3.90 €



Zu alle gerichten servieren wir nach wunsch
pommes frites oder gekochte gemüse
All dishes are served with french fries or boiled potatoes.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chinina altig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

a Glutenhaltiges Getreide

- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja (bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weinkarte



Offene Champagner und Schaumwein

Veuve Cliquote	0,1l	14,20 €
Prosecco	0,1l	6,90 €
Cremant de bourgogne	0,1l	8,90 €

Offene weine

Weißweine

Pinot Grigio	0,2l	8.90 €	0,1l	4,50 €
Lugana	0,2l	11.90 €	0,1l	5,50 €

Rosewine

La rosa di valbea	0,2l	8.90 €
A flot rose	0,2l	8.90 €

Rotwein

Merlot	0,2l	8.90 €	0,1l	4,50 €
Primitivo	0,2l	11.90 €	0,1l	5,50 €
MontepulcianoD'Abruzzo	0,2l	8.90 €	0,1l	4,50 €



Schaumwein

Prosecco

CONCA D'ORO CONEGLIANO

Prosecco Conca D'Oro

0,75 l

34,90 €

Champagner

Veuve Clicquot

0,75 l

99,90 €

Taittinger Brut Rose

0,75 l

130,00 €





Italien



Rotwein

Piemonte

-AMALIA-

Langhe Nebbiolo DOC

Nebbiolo 100 %

0,75 l 41,90 €

-PODERI GIANNI GAGLIARDO-

Barolo

Nebbiolo 100 %

0,75 l 81,90 €

Puglia

-VARVAGLIONE VIGNE & VINI-

Papale Di Manduria

Primitivo 100 %

0,75 l 44,90 €

Toscana

-SAN SALVAGIO-

Rosso Di Montepulciano

Sangiovese 90 % ,Unbekannt 10 %

0,75 l 37,90 €

-TENUTA DI ARTIMINIO -

Ferdinando

Merlot 50 % ,Cabernet Sauvignon 50 %

0,75 l 49,90 €

-PODERE SAPAIO BOLGHERI-

Volpato Bolgheri DOC BIO

Cabernet Sauvignon 71 % ,Merlot 18 % ,Petit Verdot 18 %

0,75 l 67,90 €

-TENUTA SAN GUIDO-

Le Difese Cuvée

Cuvée Cabernet Sauvignon 70 % Sangiovese 30 %

0,75 l 67,90 €

-ANTINORI-

Tignanello

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

0,75 l 299,90 €

Venetto

-VILLA FURA -

Amarone Della Valpolicella

DOCG Classico

Corvina 70 % ,Rondinella 30 %

0,75 l 94,90 €

-PIEMONTE - BRAIDA-

Bricco dell'Uccellone

Barbera 100 %

0,75 l 149,90 €



Italien



Rotwein

Piemonte

-AMALIA-

Langhe Nebbiolo DOC

Nebbiolo 100 %

0,75 l 41,90 €

-PODERI GIANNI GAGLIARDO-

Barolo

Nebbiolo 100 %

0,75 l 81,90 €

Puglia

-VARVAGLIONE VIGNE & VINI-

Papale Di Manduria

Primitivo 100 %

0,75 l 44,90 €

Toscana

-SAN SALVAGIO-

Rosso Di Montepulciano

Sangiovese 90 % ,Unbekannt 10 %

0,75 l 37,90 €

-TENUTA DI ARTIMINIO -

Ferdinando

Merlot 50 % ,Cabernet Sauvignon 50 %

0,75 l 49,90 €

-PODERE SAPAIO BOLGHERI-

Volpato Bolgheri DOC BIO

Cabernet Sauvignon 71 % ,Merlot 15 % ,Petit Verdot 15%

0,75 l 67,90 €

-TENUTA SAN GUIDO-

Le Difese Cuvée

Cuvée Cabernet Sauvignon 70% Sangiovese 30%

0,75 l 67,90 €

Venetto

-VILLA FURA -

Amarone Della Valpolicella

DOCG Classico

Corvina 70% ,Rondinella 30 %

0,75 l 74,00 €



Deutschland



Weißwein

-FELIX MEYER-

Grauburger Honey Darling 0,75 l 37,90 €
100 % Grauburger

-PRINZ SALM-

Riesling Gutswein 0,75 l 38,90 €

Rose wein

-PETAR WAGNER - Baden-

Rose Löss 0,75 l 38,90 €
Pinot nero

Rotwein

-GEBAUDER MATHIS-

Spätburger Kalkbödele 0,75 l 41,90 €
100% Pinot nero





France



Schaumwein

-BOURGOGNE CREUSE NOIRE-

Crémant de bourgogne extra brut

42,90 €

100 % Chardonnay

Weißwein

-RENAISSANCE FLEURIET FRÈRES - Loire-

Sauvignon Blanc L'Eclat

0,75 l

41,90 €

100% Sauvignon blanc

Sauvignon Blanc Sancerre La Côte de L'Epee 68,90 €

100% Sauvignon blanc

-DOMAINE DE LA CROSSE NOIRE - Bourgogne-

Chardonnay Macon -Villages

0,75

47,90 €

100 % chardonnay

-DOMAINE LA MEULIÈRE - Bourgogne-

Chablis

0,75

52,90 €

100 % chardonnay

Rose wein

-DOMAINE LA NAVICELLE - Provence-

A Flot rose

31,90 €

Grenache , Mourvedre ,Syrah

Miraval

44,90 €

Cinsalut, Tibouren, Grenache e rolle, Syrah

Rotwein

CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE - Beaujolais-

Beaujolais - Villages

0,75

41,90 €

100% Gamay

MAS DE BOISLAUZON - Côtes du Rhône-

Châteauneuf - du -Pape

0,75

81,90 €

70% grenache , 30% mourvedre

