

Speisekarte



Unsere **gesamte Speisekarte** gibt es auch als **Take Away. Preisnachlass 10% bei Abholung**
Vorbestellung jederzeit möglich unter 01573-0185065.

Gültig ab 19.05.2022

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage	6,90
Toskanische Fischsuppe mit Edelfischfilets	15,90
Pikante Kutteln „italienische Art“	9,60
Tomaten-Brotsalat mit cremiger Burrata und Rucola	13,90
Avocado-Krabbensalat mit Limette mariniert	15,90
Bunter Spargelsalat mit Tatar vom Räucherlachs	13,90
Carpaccio vom Polpo mariniert	16,90
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern	15,90
Frischer, selbstgemachter Meeresfrüchtesalat	17,90

Zu unseren Vorspeisen reichen wir unser ofenfrisches Weißbrot.

Salatvariationen

Bunter Salatteller	8,90
Kleiner Beilagensalat	5,90
Bunte Salatplatte mit gebratenen Garnelen und frischer Avocado	16,90

Zu unseren Vorspeisen reichen wir unser ofenfrisches Weißbrot.

Nudelgerichte

Tagliatelle mit grünem Spargel und frischen Lachswürfeln	16,90
--	-------

Speisekarte



Unsere **gesamte Speisekarte** gibt es auch als **Take Away. Preisnachlass 10% bei Abholung**
Vorbestellung jederzeit möglich unter 01573-0185065.

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Tagliata vom Roastbeef an Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cocktailtomaten, dazu servieren wir unser ofenfrisches Weißbrot	24,90
Saltimbocca vom Kalbsrücken, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei, an gebratenem grünem Spargel in Weißwein mit Tagliatelle	26,90
Zarter Rostbraten mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	26,90
Zarte Rinderfiletspitzen in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle	27,90
Zarte Kalbsnieren in Meaux-Senfsoße mit Bratkartoffeln	21,90
Bruchsaler Stangenspargel mit Kräuterflädle oder Drillingskartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise	19,90
Bruchsaler Stangenspargel mit frischem Schollenfilet, Drillingskartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise	27,90
Bruchsaler Stangenspargel mit zartem Kalbsrücken, Kräuterflädle und hausgemachter Sauce Hollandaise	31,90
Bruchsaler Stangenspargel mit kleinem Rindersteak, Kräuterflädle und hausgemachter Sauce Hollandaise	32,90
Frische Seezunge im Ganzen gebraten mit marktfrischer Gemüsevariation und Kartoffeln	pro 100 Gramm 11,00
Desserts	
Fruchtiges Erdbeerparfait mit frischen Früchten	8,80
Leichtes Joghurt-Limettenmousse mit marinierten Erdbeeren	8,80
Affogato al caffè – Espresso trifft Vanilleeis	5,90