

Speisekarte



mediterran genießen
stilvoll feiern



Unsere **gesamte Speisekarte** gibt es auch als **Take Away**.
Vorbereitung jederzeit möglich unter 01573-0185065.

Gültig ab 07.09.24

Vorspeisen

Frische Austern / Fines de Claire / pro Stück	4,90
Toskanische Fischsuppe / Edelfischfilets	17,90
Frische Miesmuscheln / Cozze / Vino / pikante Tomatensoße	16,90
Gazpacho Andaluz / kalte spanische Gemüsesuppe	9,90
Parmigiana di Melanzane / vegetarischer Auberginenauflauf	9,90
Frischer Meeresfrüchtesalat / hausgemacht	18,90
Avocado-Krabbensalat / mit Limette mariniert	17,90
Vitello Tonnato / Thunfischcreme / Kapern	17,90

Zu unseren Vorspeisen reichen wir unser ofenfrisches Weißbrot.

Salatvariationen

Bunter Salatteller	9,90
Kleiner Beilagensalat	6,90
Tomatensalat / frischer Basilikum / eigenes natives Olivenöl aus Italien	8,90
-mit Burrata	16,90

Zu unseren Salatvariationen servieren wir unser ofenfrisches Weißbrot.

Nudelgerichte

Tagliatelle / frische Pfifferlinge	17,90
Spaghetti / Vongole Verace / Venusmuscheln / Cherrytomaten / Weißwein	18,90

Speisekarte



mediterran genießen
stilvoll feiern



Unsere **gesamte Speisekarte** gibt es auch als **Take Away**.
Vorbestellung jederzeit möglich unter 01573-0185065.

Hauptgerichte

Kalbsnieren

Meaux-Senfsoße / Bratkartoffeln 25,90

Scaloppine

Kalbsrücken / frische Pfifferlinge / feine Bandnudeln 29,90

Saltimbocca

Kalbsrücken / gefüllt mit Parmaschinken und Salbei / Vino / Tagliatelle 31,90

Filetspitzen

Weiderind / Pfifferlingsrahm / hausgemachte Spätzle 32,90

Lamm Carrée

Weidelamm / mediterranes Gemüse / Rosmarinkartoffeln 34,90

Rostbraten

Weiderind / Röstzwiebel / Bratkartoffeln 30,90

Schwertfisch

Vom Grill / marktfrische Gemüsevariation / Rosmarinkartoffeln 34,90

Desserts

Affogato al Cafè / Espresso doppio / Vanilleeis 7,90

Mangoparfait / hausgemacht / frische Früchte 9,90

Panna Cotta / hausgemacht / Fruchtmark / frische Früchte 9,90

Zwetschgensüppchen / Mascarpone – Vanillecreme 7,90