

Unsere Empfehlung der Woche

Aperol Spritz

Feiner italienischer Bitter
mit Prosecco
und einem Schuss Soda
€ 4,50

Weißer Portwein

Der ideale „kleine“ Aperitiv,
eine Spezialität aus Portugal,
trocken und fruchtig
5 cl € 3,80

HUGO

Erfrischender Aperitif aus
Holundersirup mit Prosecco
und Minze
€ 4,50

La Maoulette 2015

Sauvignon Blanc Südfrankreich
Ein frischer und trockener Weißwein
aus biologischem Anbau
0,2l € 5,95

Rioja 2015

Spanien
Fein und fruchtig
mit kräftigen Aromen
0,2l € 5,95

Menu 1

Antipasti

mit Mozzarella auf Tomatenscheiben, Olivenöl, Balsamico,
marinierte Auberginen und Zucchini, gebratene
Paprikastreifen, Schafskäse im Zucchinimantel, Gorgonzola,
Parmesan, Oliven, Salatbouquet und Kräuterbagutte
€ 9,50

*

Argentinisches Hüftsteak

mit kleinen Kartoffelchen, gebratenen Champignons,
Kräuterbutter und Salatbouquet,
€ 19,50

oder

Perlhuhnbrust „supreme“

Kartoffel - Thymianpüree,
Apfelspalten mit Schalottenstreifen im knusprigen Teigmantel,
Ratatouille und Buerre Blanc Sauce
€ 16,50

Limonentortelett

frische Früchte und Fruchtsauce
€ 4,50

€ 31,50 mit Hüftsteak
€ 28,50 mit Perlhuhnbrust

Menu 2

Zucchiniflan

im Kräuter - Zucchini Gürtel,
sowie kleines Salatbouquet
€ 7,50

*

Filet vom St. Petersfisch

und gebratenen Garnelen,
Tomaten - Paprika - Olivengemüse,
Risoleekartoffelchen
und gebackener Rucola
€ 17,80

*

Mascarponecreme

mit Espresso - Krokant - Eiscreme
und Amarettini
€ 6,50

€ 28,50

**Alle Menukomponenten können Sie auch gerne
einzeln wählen**

TAPAS

Bruschettavariation

In Olivenöl geröstete Weißbrotscheiben
mit Tomatenwürfel, marinierte Paprika
und Oliventapenade
€ 5,50

Vegetarisch

- 950 Kartoffelspalten in Gorgonzolarahm (warm)
€ 2,50
- 954 Champignons pikant paniert (warm)
€ 2,20
- 956 Empanada
mit Spinat-Käsefüllung (warm)
€ 2,90
- 958 Zucchinirollchen mit Schafskäse (warm)
€ 2,90
- 976 Falaffelbällchen mit Joghurt-Sesamsauce
€ 2,90
- 959 Pikanter Fetadip
mit Tomatensauce und Oliven
€ 2,50
- 973 Hummus/Kichererbsenmousse
mit Sesampaste
€ 2,50
- 963 Aioli-Knoblauchdip
€ 1,90
- 917 Gratinierte Riesenchampignons, gefüllt mit
Spinat-Gorgonzola (warm)
€ 2,90
- 918 Gebackenes Gemüse in Tempurateig (warm)
€ 2,90

Fisch

- 968 Kräuter-Lachsroulade
mit Honig-Senf-Dip
€ 3,90
- 969 Gebackene Muscheln
(warm)
€ 3,90
- 970 Scampi
mariniert in Kräuterknoblauchöl
mit geschmolzenen Strauchtomaten
€ 4,80
- 974 Gebackene kleine Sardinenfilets (warm)
€ 4,50
- 913 Oktopuscarpaccio in einer Vinaigrette
aus Balsamico und Minze
€ 4,50
- 914 Flußkrebsschwänze
mit Staudensellerie und Eisbergsalat
in einer Cocktailsauce
von rotem Johannisbeergelee und Brandy
€ 5,50
- 916 Gebratenes Edelfischfilet
in leichter Senfsauce (warm)
€ 4,50

Fleisch

- 975 Chorizo in Apfelwein
mit gedünsteten Zwiebelchen und Äpfeln
€ 3,50
- 977 Entenbrustspießchen mit karamellisierten
Chili-Orangenfilets
€ 3,80
- 978 Datteln im Speckmantel (warm)
€ 3,50
- 979 Hackbällchen
mit pikanter Tomatensauce (warm)
€ 3,50
- 982 Schweinefilet in Curry-Mango-Dip
€ 3,80
- 984 Empanada
mit pikanter Hackfleischfüllung (warm)
€ 2,90
- 905 Lammrücken mit kanarischen Kartoffeln und
Kräuterbutter (warm)
€ 4,50
- 906 Vitello Tonnato, zarte Schweinerückenscheibchen in
Thunfisch-Kaperncreme
€ 3,50
- 907 Hähnchen-Champignonspieß in Sherrymarinade (warm)
€ 3,50
- 908 Mit Mandel gefüllte Oliven im Käse-Speckmantel (warm)
€ 2,50

VORSPEISEN

Französische Zwiebelsuppe

mit gratiniertem Weißbrot

€ 5,50

Tomatencremesuppe

mit Sherry, Parmesancroûtons
und Balsamicoglace

€ 5,50

Zypriotischer Käse

vom Grill

mit Salatbouquet, Oliventapenade
und gehacktem Tomatensalat

€ 8,50

Gratinierte Muscheln

mit Kräuter-Knoblauchbutter,
in der Schale serviert, Salatbouquet
und Baguette

€ 8,50

Caprese

Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben mit Olivenöl,
Aceto Balsamico,
schwarzen Oliven, frischem Basilikum
und Weißbrot

€ 7,50

SALAT

Caesars Salad

Romana Salat, knuspriger Speck,
Croûtons und Hähnchenbruststreifen
dazu eine Sauce aus Dijonsenf & Parmesan
sowie hausgebackenes Kräuterweißbrot
€ 9,80

Großer Salat

mit verschiedenen Blattsalaten, Paprikastreifen, Cocktailtomaten,
Gurken, geröstete Sonnenblumenkerne
und Früchten der Saison
€ 9,50

mit Scampi € 12,50

mit Rinderstreifen € 16,50

Mallorquinischer Brotsalat

Verschieden Blattsalate mit Balsamico marinierten gerösteten Brotwürfeln,
Kapernäpfel, Tomaten, Oliven und gebratenen Sardinenfilets
€ 9,50

Kleiner Beilagensalat

mit verschiedenen Blattsalaten, feine Paprikastreifen,
hauchdünne Scheiben von der Gartengurke in Vinaigrette
€ 4,50

PASTA

Penne

Mit feinen Gemüsestreifen und leichter Tomaten - Weißweinsauce
€ 9,80

Papardelle

Mit Lachsfilet in Cognac - Sahnesauce
€ 12,80

Fettuccini

In Curryrahm mit Hähnchenbrust, Rucola und Parmesan
€ 12,80

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Spinattarte

mit Fetakäse, Parmesan, Pinienkerne, Cocktailtomaten und Salat
€ 11,50

CousCous

mit Datteln, Chili
und gebratenen Falaffelbällchen
€ 12,50

Grünes Thaicurry

mit Kokosmilch, Ingwer, frischem Gemüse und Reis
€ 11,50

FISCH

Gebratene Sardinen

im Speckmantel, mit Salatbouquet
und pikant marinierten Orangenfilets
€ 12,50

Dorade

mit Aromaten gefüllt und im Ganzen gebraten,
Salatbouquet, Provencalkartoffeln und nappiert mit Zitronen-Kräuterbutter
- je nach Fanggröße -
€ 16,50 - € 17,50

Schwertfischsteak

vom Grill
mit größerem Salat, Provencekartoffelchen
und Petersilienbutter
€ 16,90

Scampifanne

Scampi und Gambas,
gebraten in einem aromatischen Sud aus Olivenöl, Ingwer, Knoblauch, Chili und Honig
auf Gemüse, sowie Weißbrot
€ 18,50

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Gebratenes

Saltimbocca Romana

vom Schweinerücken im Salbei-Serranoschinkenmantel
mit mediterranem Gemüse, Risoleékartoffeln und Jus

€ 13,80

Schweinefiletmedaillons

auf Champignonragout, mit Breznugelhupf und Gemüse

€ 16,80

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken

mit Petersilien-Butterkartoffeln und kleinem Salat

€ 16,80

Geschmortes und Gesottenes

Canard au vin

von der Barberiente

Entenkeule geschmort in Rotwein und rescher Haut,
auf pikantem Gemüse, gebackene Zucchini-segel und Provencekartoffeln

€ 16,80

Kaninchen

in aromatischer Tomaten - Paprika - Knoblauchsauce,
mit mediterranem Gemüse
und Rosmarin-Speckkartöfelchen

€ 16,50

Tafelspitz

vom Oberpfälzer Jungbullen,
in feiner Meerrettich-Sahne-Schnittlauchsauce,
Saisongemüse und Kartoffelspalten

€ 14,90

DESSERT

Crème Brûlée

Eine Sahne – Vanillecreme mit Karamellspiegel
und frischen Früchten
€ 4,50

Dunkle Pralinencreme

mit Schokoladenblättchen
und frischen Früchten
€ 6,50

Tres Leches Macadamia Eiscreme

mit kandierten Macadamiastückchen
Amarettinikusper, frische Früchte und Sahne
€ 7,90

Walnuss

Kreation aus zartschmelzenden Maple Walnuts,
Crème Chocolate Chips, Ahornsirup,
karamellisierten Nüssen
mit Sahne und Krokant
€ 7,90

Bahia Brasil

Exotischer Traum aus köstlicher Choco - Coco - Nut - Eiscreme
mit frischen Ananasragout,
Sahne und Fruchtsauce
€ 7,90