

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 Aperitiv 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

Crostini

Tomatenscheiben mit Mozzarella gratiniert auf krossem
Kräuterweißbrot
€ 7,50

*

Argentinisches Entrecoté

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

oder

Perlhuhnbrust „supreme“

mit Püree von der lila Kartoffel und deren Chips, Ratatouille
und Buerre Blanc - Dijonsauce
€ 17,50

Panna Cotta

mit frischen Früchten und Fruchtsauce
€ 4,50

€ 29,50 mit Entrecoté
€ 27,50 mit Perlhuhnbrust

Menu 2

Tapasvariation

mit marinierten Oliven, Fetadip, Aioli,
Oktopuscarpaccio in Balsamico-Minzvinaigrette,
Entenbrustspießchen, Vitello Tonnato, Melonenwürfel in
Sherry mit Serranoschinken – dazu Weißbrot
€ 9,50

*

Lachsfilet

kross auf der Haut gebraten, gebackene Sardinenfilets,
marinierte Garnelen, Kartoffelwürfelchen und
Salatbouquet
€ 19,50

*

Cassissorbet

auf Prosecco und Minzblättchen
€ 4,50

€ 31,50

**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 Marinierte Auberginen und Zucchini
€ 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 Champignons, gefüllt mit Spinat-
Gorgonzola (warm)
€ 2,90
- 918 Gebackenes Gemüse in Tempurateig (warm)
€ 2,90
- 908 Gebratener zypriotischer Käse (warm) mit
Paprika - Zucchini-relish und Feigensenf
€ 2,90

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 Schweinefilets in Curry-Mango-Dip
€ 3,80

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
- 916 Gratinierte Muscheln mit Kräuter-
Knoblauchbutter, in der Schale serviert
(warm)
€ 4,50
- 984 Serranoschinken
mit Sherry marinierter Melone
€ 3,90
- 905 Lammkotelett
mit Provencekartoffeln und Kräuterbutter (warm)
€ 4,50
- 906 Vitello Tonnato,
zarte Schweinerückenscheibchen in Thunfisch-
Kaperncreme
€ 3,50
- 914 Auberginenrollchen
gefüllt mit Parmaschinken Mozzarella und Thymian
€ 5,50

VORSPEISEN

Französische Zwiebelsuppe

mit gratiniertem Weißbrot

€ 5,50

Tomatencremesuppe

mit Sherry, Parmesancroûtons
und Balsamicoglace

€ 5,50

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

Kleiner Beilagensalat

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

€ 4,50

VEGETARISCH

Spinattarte

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

CousCous (vegan)

mit Datteln, Chili
und
gebratenen Falaffelbällchen
€ 12,50

Grünes Thaicurry (vegan)

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

Penne

Mit Spinat – Gorgonzolasauce
und gehackten Walnüssen
€ 9,80

Linguini

Mit mediterranem Gemüse,
gehobeltem Parmesan
und gebackenen Champignons
€ 9,80

FISCH

Gebratene Sardinen

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

Dorade

mit Aromaten gefüllt und im Ganzen gebraten,
Salatbouquet, Provencialekartoffeln
und nappiert mit Zitronen-Kräuterbutter
- je nach Fanggröße -
€ 16,50 - € 18,50

Schwertfischsteak

gebraten, aromatisches Paprika - Tomaten - Olivengemüse,
gebackene Kapern und Risleekartoffeln
€ 16,90

Scampifanne

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

Große Fischplatte

- auf Vorbestellung / ab 2 Personen -
Ganzer Saisonfisch,
verschiedene Edelfischfilets,
Scampi und Garnelen,
gebackene und gratinierte Muscheln, Oktopussalat,
Limonen - Ofengemüse und kleine Kartoffelchen
p.P. € 24,50

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Gebratenes

Schweinerückensteaks

Gefüllt mit Parmaschinken - Parmesan,
gebratene Pesto - Kräuterkartöffelchen mit Datteltomaten,
pikant geschmortes Gemüse und Sauce Tartar

€ 14,80

Medaillons vom Schweinefilet

Kartoffel - Thymianpüree, gebackene Apfel - Zwiebelspalten, Parmesantaler, und Gemüse

€ 16,80

Barberie - Entenbrust

knusprig gebraten,
mediterranes Schmorgemüse, gebackene Auberginenscheiben
auf Tagliatellenest

€ 16,80

Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken
mit Petersilien-Butterkartoffeln und kleinem Salat

€ 16,80

Fettuccini

In Curryrahm mit Hähnchenbrust, Rucola und Parmesan

€ 12,80

Geschmortes und Gesottenes

Kaninchen

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

€ 16,50

Tafelspitz

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

€ 14,90

DESSERT

Crème Brûlée

mit Karamellspiegel

€ 4,50

Panna Cotta

mit Fruchtsauce
und frischen Früchten

€ 6,50

Mascarponecreme

mit Amarettini

€ 6,50

Desservariation

mit Limonentarte, französischen Cognacküchlein, Panna Cotta,
Fruchtsauce und Früchten

€ 8,90

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