

## 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

### Tempranillo 2015

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

---

## Menu 1

### Tomatencremesuppe

mit Sherry, Parmesancroûtons  
und Balsamicoglace  
€ 5,50

\*

### Argentinisches Entrecoté

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

oder

### Coq au vin

Hähnchenteile in aromatischer Sauce  
mit Bouillonkartoffelspalten, Gemüse und Kräuterweißbrot  
€ 12,50

oder

### Caré vom Durocschwein

Kartoffel - Thymianpüree, geschmortes Gemüse,  
Oliventapenade, Chorizo mit Apfel-Schalotte,  
Zucchini-Paprikarelish, gebackene Aubergine und  
aromatischer Sauce  
€ 17,50

\*

### Frische Pfannkuchenrolle

gefüllt mit hausgemachter Marmelade, frische Früchte und  
Fruchtsauce  
€ 6,50

€ 29,50 mit Hüftsteak

€ 23,50 mit Coq au vin

€ 28,50 mit Durocschwein

## Menu 2

### Frische Feigen

gratiniert mit Ziegenkäse, Honig-Rosmarin,  
Salatbouquet und Weißbrot  
€ 7,50

\*

### Filet vom Steinbeißer

gebraten, große Garnelen,  
tomatisierter Reistimbäl und Wokgemüse  
€ 17,50

\*

### Cassissorbet

auf Prosecco und Minzblättchen  
€ 4,50

€ 26,50

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

# TAPAS

## Bruschettavariation

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

## Vegetarisch

950 Kartoffelspalten in Gorgonzolarahm (warm)  
€ 3,50

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  
€ 2,20

917 Gratinierte Champignons, gefüllt mit Spinat-  
Gorgonzola (warm)  
€ 3,90

918 Gebackenes Gemüse in Tempurateig (warm)  
€ 2,90

908 Gebratener zypriotischer Käse (warm) mit  
Paprika - Zucchini-relish und Feigensenf  
€ 2,90

914 Oliventapenade  
€ 2,50

## 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

905 Pflaumen im Speckmantel (warm)  
€ 3,50

## 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

982 Schweinefilet mit Parmesan-Dip  
€ 3,80

984 Serranoschinken  
mit Sherry marinierter Melone  
€ 3,90

906 Vitello Tonnato,  
zarte Schweinerückenscheibchen in Thunfisch-  
Kaperncreme  
€ 3,50

979 Hackbällchen  
mit pikanter Tomatensauce (warm)  
€ 3,50

# VEGETARISCH

## Tomatencremesuppe

mit Sherry, Parmesancroûtons  
und Balsamicoglace  
€ 5,50

---

## 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

## „Scampifanne“

Garnelen 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

# FLEISCH

## **Gebratenes**

### Schweinerückensteaks

Gefüllt mit Parmaschinken - Parmesan,  
gebratene Pesto - Kräuterkartoffelchen mit Datteltomaten,  
pikant geschmortes Gemüse und Zucchini-Paprikarelish  
€ 14,80

### Medaillons vom Schweinefilet

Kartoffel - Thymianpüree, gebackene Apfel - Zwiebspalten,  
Parmesantaler, Gemüse und Buerre Blanc Sauce  
€ 16,80

### Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken  
mit Petersilien-Butterkartoffeln und kleinem Salat  
€ 16,80

### Caesars Salad

Romana Salat, knuspriger Speck,  
Croûtons und Hähnchenbruststreifen  
dazu eine Sauce aus Dijonsenf & Parmesan  
sowie hausgebackenes Kräuterweißbrot  
€ 10,80

## **Geschmortes und Gesottenes**

### Kaninchen

in aromatischer Tomaten – Weißwein - Knoblauchsauce,  
mit mediterranem Gemüse  
und Rosmarin-Speckkartoffelchen  
€ 16,50

### Rinderschmorbraten „Boeuf la mode“

vom Oberpfälzer Jungbullen,  
in kräftiger Kräuter-Rotweinsauce, Gemüse und Brez'nguglhupf  
€ 14,90

### Kleiner Beilagensalat

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

## 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