

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

Tempranillo 2015

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

Scheiben von der marinierten Gänsebrust

Rotkohlgelee, Kartoffelknödelchen im Tempurateig,
Feld- und Friseesalat, Preiselbeervinaigrette
€ 8,50

Menu 1

Tomatencremesuppe

mit Parmesancroûtons
und Balsamicoglace
€ 5,50

*

Argentinisches Roastbeef

mit kleinen Kartoffelchen, Austernpilze in Parmesanpanade,
Kräuterbutter und Salatbouquet,
€ 19,50

oder

Geschmorte Keule von der Barberieente

und Scheiben von der Fasanenbrust,
Kartoffelsoufflé, Rotweinbirne gefüllt mit Roquefort im
Mandelmantel,
gebackenes Gemüse, aromatische Sauce
€ 17,50

*

Dessertvariation

mit Panna Cotta, Rumküchlein, Mascarponecreme,
Espresso-Krokanteis und Amarettogelee
€ 9,50

€ 32,50 mit Roastbeef
€ 29,50 mit Ente

Menu 2

Bruschettavariation

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

*

Steinbeißerfilet und Gamba

gebraten, Mango-Lauch, Safranreis, Timbal von
CousCous und Belugalinsen
€ 18,50

*

Käseteller

mit Käsesorten aus Frankreich und Italien,
Weintrauben, Feigensenf und Kräuterweißbrot
€ 6,50

€ 29,50

**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