

APERITIF-EMPFEHLUNG:

Längengrad Spritz

Prosecco, Passoa, Minze, Limette 8,50

WEIN-EMPFEHLUNG:

Crudo Catarrato Zibibbo IGT Bianco (Bio)

Mare Magnum, Sizilien 0,20L 6,00
0,75L 22,50

Tapas

zu Tapas wird entsprechend eine Portion Brot gereicht

Serrano / Manchego 11,90

Spanische Kartoffeln / zweierlei Mojo 5,60

Garnelen / Knoblauch / Tomate 10,90

Chorizo / Zwiebeln 7,20

Frittierte Sardinen / Aioli 6,50

Caponata 4,50

Aioli 2,50

Baguette (jede weitere Portion) 1,50

Vorspeisen

Steckrüben-Möhren-Suppe / Kochwurst 8,80

Büffelmozzarella / warme Kirschtomaten / Rauke /
Rote Bete 12,60

Gergrillter Ziegenkäse / Mango-Chutney / Salat 12,90

Vitello tonnato / frittierte Kapern / Limettenfilets 13,40

Salate

Ceasar Salad / Huhn / Kirschtomaten / Parmesan-Dressing	17,90
Spicy Thai Mango Salad / knackigem Gemüse / Minze / Ingwer-Limetten-Dressing	15,90

Pasta

Spaghetti / Tomaten-Weißweinsauce / Fisch / Garnelen	18,90
Kürbis-Frischkäse-Ravioli / Pilze / cremige Weißweinsauce	15,90
Penne / Huhn / Brokkoli / Gorgonzolasauce	16,20

Fisch

Lachsfilet / Garnelen / rotes Thai-Curry / Gemüse / Reis	27,90
Fischstäbchen hausgemacht / cremiges Wurzelgemüse / Kartoffelpüree	18,90
1 Pfund Garnelen / Limonen-Aioli / Chimichurri / Baquette	28,90

Fleisch

Gebratenes Rinderfilet (200gr.) / Jus / Spinat / Tomate	36,90
Gebratenes Rumpsteak (220gr.) / Jus / Spinat / Tomate	27,90
Gänsekeule / Preiselbeeren-Jus / Rotkohl / Kartoffelpüree	27,90

Kartoffelbeilagen:

- Rosmarin-Kartoffeln	3,50
- Pommes Frites	3,50
- Salat	5,50

Für die Kleinen

Nudeln / Tomatensauce	6,50
Chicken Nuggets / Pommes Frites	7,50

Dessert

Tira mi su	5,50
Creme Brulee mit Tagessorbet	7,20

Die Allergene-Kennzeichnung/Zusatzstoffe können in einer extra Karte eingesehen werden