

**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

Aioli 2,50

Baguette (jede weitere Portion) 1,50

**Vorspeisen**

Kokos-Limonen-Suppe mit Garnelen-Tartar 8,80

Geröstete Paprika / cremiger Weichkäse / Rauke / Ciabatta 10,60

Gergrillter Ziegenkäse / Mango-Chutney / Rote Bete Tartar 12,90

Geflügelleber „kross“ / Portweinsauce / frittierte Wan Tan 13,40

**Salate**

Salat Nicoise / Tuna kurzgebraten / Ei / Weisswein-Vinaigrette 19,90

Längengrad Salat / Gemüse / cremiger Weichkäse /  
Balsamico-Vinaigrette 17,90

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

**Pasta / Vegetarisch**

Spaghetti / Tomaten-Weißweinsauce / Fisch / Garnelen	18,90
Penne / Ricotta / Huhn / Spinat / Chili / Limone	17,20
Veggie Bowl / Pilze / Edamame / Pak Choi / Möhre / Reis / Tofu / Soja-Jus	21,90

**Fisch**

Lachsfilet / Tempura-Garnelen / grünes Thai-Curry / Gemüse / Reis	28,90
Rotbarschfilet / Estragon-Senfsauce / Möhre / Bratkartoffeln	26,90
1 Pfund Garnelen / Limonen-Aioli / Chimichurri / Baquette	28,90

**Fleisch**

Rinderfilet (200gr.) / Jus / bunte Möhren / frittierte Zwiebeln	36,90
Rumpsteak (220gr.) / Jus / bunte Möhren / frittierte Zwiebeln	27,90
Spezzantino vom Kalb / Brokkoli / Oliven-Kartoffelstampf	24,90
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
Schokoküchlein / Vanilleeis / Pflaumen-Kompott	8,30

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