

vorspeise

gazpacho

gurken, paprika, tomaten, knoblauch,
essig, olivenöl, zwiebeln, croutons, kräuter
€ 8,-

Bunter tomatensalat

büffelmozzarella, pesto, kapern, oliven, geröstetes brot
€ 15,-

melonen- feta salat

Gebratene garnele, wildkräuter, marinierte tropea zwiebeln,
krustentierschaum
€ 16,-

Antipasti misto für 2 personen

büffelmozzarella, vitello tonnato, grillgemüse, edelsalami, parmesan,
rucola, parmaschinken, pesto
€ 36,-

wahlweise mit meeresfrüchten

+ € 14,-

ceasar salad

romana salat, parmesan, ei, bacon, croutons, sardellen
€ 14,-

wahlweise mit

maishähnchen – ca. 180 g

+ € 14,-

garnele – 3 stück

+ € 9,-

hauptspeise

tagliata vom heimischen rind – ca. 140 g

parmesan, rucola, gebratene pfifferlinge
€ 21,-

gebratener wolfsbarsch

tomatensugo, sardellen, kapern, zwiebeln, knoblauch,
oliven, focaccia
€ 34,-

Brust vom Bio- Huhn

mit thymianpolenta, salsiccia- peperonata
€ 30,-

geschmortes bäckchen vom heimischen rind

mediterranes gemüse, kartoffelpüree
€ 32,-

gebackene aubergine

tomatensugo, pesto, pecorino
€ 19,-

dessert

in zitrusfrüchte getränkte grißschnitte

mit hausgemachtem pistazieneis
€ 12,-

mango trifle

amaretto- walnuss- bisquit, ricotta, mascarpone, quark
€ 9,-