

Speisekarte

VORSPEISEN

Tomatencremesuppe  7,90 €
mit Basilikum und Croutons

Pfifferlingsrahmsuppe   8,50 €
kräftige Rahmsuppe vom Pfifferling
herzhaft abgeschmeckt

Kohlrabi-Carpaccio  13,00 €
süß-säuerlich arrangiert
mit Limetten-Vinaigrette
und karamellisierten Kürbiskernen
dazu Baguette

Burrata mit Cherrytomaten  15,00 €
cremiger Burrata auf Rucolabett
mit Kirschtomaten und Pinienkernen
an Balsamicocreme dazu Baguette

GEBRATEN & GEGRILLT

Tranchen vom Irischem Flanksteak (200g)
mit würzigem Chimichurri
mediterranem Grillgemüse
geröstete Rosmarinkartoffeln
& cremig-milde Rahmjus 36,00 €

Hähnchenbrust "Rustika" 26,50 €
gefüllt mit Tomatenpesto und Feta
dazu mediterranes Grillgemüse
geröstete Rosmarinkartoffeln
& Minz-Joghurtdip

Lachsfilet knusprig gebraten 29,00 €
auf Kartoffelgnocci und Brokkoli
in Tomatensauce geschwenkt
mit Kirschtomate und Parmesan

FRISCHE PASTA

unsere Pasta ist aus regionaler Herstellung

Rind"n"Pasta 23,00 €
frische Tagliarini
mit gegrillten Tranchen vom Flanksteak
in feiner Champignonrahmsauce
und Parmesanhobel

Feines Hähnchen in Rahm 22,50 €
Zartes Hähnchenbrustfilet
in cremiger Rahmsauce mit frischen
Champignons & frische Tagliarini

Zanderfilet
in cremiger Safran-Orangensauce 28,00 €
auf der Haut zart gebraten
mit Blattspinat und frische Tagliarini

Tonno Rosso 22,00 €
stückiger Thunfisch geschmort in Tomate
mit Kapern, Oliven und Parmesan
auf frischen Tagliarini

Medaillons vom Eifelschweinfilet  27,50 €
auf cremigen Rahmpfifferlingen
dazu frische Bandnudeln

Pesto und Burrata  22,00 €
cremiger Burrata auf frischen Tagliarini
in Basilikumpesto, Ruccola, Kirschtomaten
Pinienkerne und Parmesanhobel

cremiges Pfifferlingragout   22,50 €
dazu in Butter gebratene Gnocci

Vegane Bolognese   17,50 €
Herzhaft und vegan: Linsen-Bolognese wird
mit feinen Gewürzen, Tomaten und Gemüse
langsam geschmort, auf bissfesten
glutenfreien Fusilli serviert



*Vegetarisch



*Vegan



*Glutenfrei

Speisekarte

KLASSIKER

Pfifferlings- Rahmschnitzel

NEW

paniertes Schweineschnitzel
an Rahmpfifferlingen
dazu knusprige Pommes

25,50€

+Kleiner Salatteller

5,50€

Schnitzel "Wiener Art"

paniertes Schweineschnitzel
dazu knusprige Pommes

18,50€

+Kleiner Salatteller

5,50€

Jägerschnitzel

paniertes Schweineschnitzel
an Champignon-Rahmsauce
dazu knusprige Pommes

21,50€

+Kleiner Salatteller

5,50€

Rote Bete Knödel



18,50 €

Hausgemacht mit zart schmelzendem
Ziegenkäsekern, serviert mit Basilikumpesto
fein gehobeltem Parmesan an gemischtem Salat

Cheeseburger

19,50€

Beef Patty/Brioche Bun/ Burgersauce
Cheddar/Tomaten/Gurke/Zwiebel
dazu knusprige Pommes

Chickenburger

21,50 €

zarte Hähnchenbrust pikant mariniert
mit Thandoorie-Joghurtsauce, Tomaten und Zwiebeln
hausgemachter Krautsalat im Brioche Bun
dazu Süßkartoffelpommes und Joghurt-Minzdip

Änderung der Pommes in Süßkartoffelpommes +3,00 €

FRISCHE SALATE

unsere Dressings sind hausgemacht

gebackener Ziegenkäse



18,50€

mit Honig und Kräutern glasiert
an Blattsalat und kräftigem Sesamdressing
dazu Baguette

Classic Caesar Salad

19,50€

Frischer Römersalat
in cremigem Caesar-Dressing mit Croutons
gegrillte Hähnchenbruststreifen
fein gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten
dazu Baguette

bunter Salat mit gebratenen Pfifferlingen



NEW

19,50€

bunter Salatmix an Apfeldressing
dazu in Butter und Knoblauch
gebratene Pfifferlinge
Baguette



*Vegetarisch



*Vegan



*Glutenfrei

Dessert

SÜSSES

Lava-Cake 11,50€

*Mit flüssigem Schokoladenkern
Sahne, Vanilleeis
und Crunch-Topping*

Zitronen-Crème-brûlée 9,00€

*süße Vanillecreme
mit leichten Zitronennoten
und knackiger Karamellhaube*

Pistachio Cheesecake 7,90€

*Cremiger Käsekuchen mit feiner
Pistaziennote*

Erdbeer-Parfait 9,50€

*fruchtiges Erdbeerparfait
frische Erdbeeren und Schlagsahne*

EIS

Blaubeerbecher 9,00€

*Vanilleeis/ Blaubeeren/Sahne
Blaubeersauce*

Pistazienbecher 9,50€

*Vanilleeis/Pistazieneis/Sahne
Pistaziensauce*

Schokobecher 8,50€

Vanille-Schokoeis/Schokosauce/Sahne

Eierlikörbecher 8,50€

*Vanille-Schokoeis/Eierlikör
Schokosauce/Sahne*

Kindereis 5,50€

*Vanilleeis/Streusel/Sahne/
Überraschung*

Affogato 5,50€

*Klassisches italienisches Dessert:
Vanilleeis, übergossen mit frisch
gebrühtem Espresso - perfekt für alle
Kaffeeliebhaber*

UNSERE EMPFEHLUNG!!!

Espresso Martini 10,50€

*Intensiver Espresso, feiner Kaffeelikör
und edler Vodka, perfekt ausbalanciert
und cremig geschüttelt. Ideal als
krönender Abschluss eines Menüs.*