

Speisekarte

VORSPEISEN

Tomatencremesuppe  7,90 €
mit Basilikum und Croutons

Gazpacho (kalte Suppe)  7,90 €
von der Wassermelone und Tomate
pikant abgeschmeckt

Wassermelonen-Carpaccio  14,00 €
süß-säuerlich, roh mariniert mit Fetacreme
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

Filet vom Eifelschwein 25,50 €
auf cremigen Champignons an wildem Reis
dazu hausgemachter Gurkensalat

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 21,50 €
Zartes Hähnchenbrustfilet
in cremiger Rahmsauce mit frischen
Champignons & frische Tagliarini

Zanderfilet a la Limone 28,00 €
auf der Haut zart gebraten
an Zitronensauce
mit Blattspinat und frische Tagliarini

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

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

Agnolotti Ricotta e Tartufo  24,50 €
Teigtaschen mit Ricotta und Trüffel gefüllt
in Parmesansauce mit Kirschtomaten
und Parmesanflakes auf Rucola

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

Schnitzel "Wiener Art"

paniertes Schweineschnitzel
dazu Pommes, Mayo & Ketchup

18,50€

+ Kleiner Salatteller

5,50€

geschmorte Zucchini

mit Feta, Tomaten
Minze und roten Zwiebeln gefüllt
an wildem Reis und Tomatensauce

19,50 €

Jägerschnitzel

paniertes Schweineschnitzel
an Champignon-Rahmsauce
dazu Pommes, Mayo & Ketchup

21,50€

+ Kleiner Salatteller

5,50€

Rote Bete Knödel

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

18,50 €

Cheeseburger

Beef Patty/Brioche Bun/ Burgersauce
Cheddar/Tomaten/Gurke/Zwiebel
mit Pommes / Mayo & Ketchup

19,50€

Chickenburger

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

21,50 €

Änderung der Pommes in Süßkartoffelpommes +3,00 €

FRISCHE SALATE

unsere Dressings sind hausgemacht

gebackener Ziegenkäse

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

18,50€

Classic Caesar Salad

19,50€

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

Salat Rustikal

18,50€

Salatmix mit Ruccola, Oliven, Tomaten, Feta
roten Zwiebeln, Pinienkerne und Croutons
an Balsamicodressing und 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

Erdbeerbecher 9,50€

*Vanilleeis/ frische Erdbeeren/Sahne
Erdbeersauce*

Pistazienbecher 9,50€

*Vanilleeis/Pistazieneis/Sahne
Pistaziensauce*

Schokobecher 8,50€

Vanille-Schokoeis/Schokosauce/Sahne

Eierlikörbecher 8,50€

*Vanille-Schokoeis/Eierlikör
Schokosauce/Sahne*

Kindereis 5,40€

*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.*