Aperitif

Lillet Wild Berry 0,2 l 7,00 €
Fruchtig und frisch überzeugt der Cocktail vor allem mit seiner Leichtigkeit an heißen Sommertagen.

Aperol-Spritz 0,2 l 7,00 €
Der in Venetien verbreitete Spritz wird mit Aperol, Prosecco und einem kleinen Spritzer Soda zubereitet

Sanbitter-Zisch 0,2 l 6,00 €
mit Sanbitter und Zitronenlimonade

Wein des Monats

Weißburgunder 2018
Weingut Josef Thielmann (Mosel)
Ein erfrischender Weißburgunder mit leichtem Schmelz. Herzhaft und feine Würze im Geruch. (von Hand gelesen)
Fl. 0,75 l 27,- €

Der erfrischende Sommerwein Tinto de Verano, zu deutsch "Sommerrotwein" ist eines der Must-Haves der warmen Jahreszeit.
Als Tinto de verano wird in Spanien ein Gemisch aus Rotwein und Zitronenlimonade bezeichnet und zählt zu den Sommerweinen. Tinto de verano wird oft zu Mahlzeiten getrunken.
0,25 l 8,- €
0,50 l 15,- €

Vorspeisen & Snacks

Frisches Brot aus dem Ofen 1,00 €

Frisches Brot mit Knoblauchmayonnaise *11 4,00 €

Frisches Brot mit Dattel-Chilicreme 4,00 €

Frisches Brot mit Basilikum-Parmesancreme 4,00 €

Gemischte Oliven mit Kräutern und Knoblauch *3,6 4,00 €

Datteln im Speckmantel *2,3 4,00 €

Luftgetrockneter Rohschinken mit Salzmandeln *2 4,00 €

Frittierte Kartoffelspalten mit andalusischer Sauce *1,4 5,00 €

Frittierte Mozzarellasticks 7,00 €
mit pikanter Chilisauce oder Sauerrahm

Käsewürfel vom Bergkäse mit Selleriesalz 5,00 €

Ziegenkäse warm 8,00 €
mit Honig, Kräutern und gerösteten Pinienkernen

Schafskäse aus dem Ofen 8,00 €
mit Kräutern, Olivenöl, Tomaten und Spitzpaprika

Garnelen aus dem Ofen 9,00 €
mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern

Frittierte Calamares á la Romana 6,00 €
mit Knoblauchmayonnaise *11

Grüner Marktsalat in Vinaigrette *3 5,00 €

Kleiner Thunfischsalat 7,00 €
mit weissen Bohnen, Zwiebeln und Tomaten *3

Kleiner Tomaten-Mozzarellateller mit Basilikum, Olivenöl und Balsamicocreme 8,00 €

Suppe

Tomaten-Pfirsich-Suppe groß 8,00 €
kalt oder warm serviert klein 5,00 €

Hauptspeisen

Salat mit gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen 14,90 €
Tomaten, Gurken, Kidneybohnen, Mais und Blattsalaten *3,99

Frische Fusilloni (ital. Pasta) in Tomatensauce mit Ziegenfrischkäse und Gremolata 14,90 €
(würzige Mischung aus Thymian, Basilikum, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Chili und Zitrone)

Ofenkartoffel 13,90 €
mit Sauerrahm, gebratenen Champignons und gemischtem Salat *3

Ofenkartoffel 14,90 €
mit Sauerrahm, gebratenen Shrimps und gemischtem Salat *1,3

Gratinierte Champignons 14,90 €
gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, in zweierlei Saucen

Elsässer Flammkuchen 12,90 €
mit Creme fraiche, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse *2,3

Flammkuchen Gemüse 14,90 €
mit Tomatensauce, gegrillter Paprika, Kirschtomaten, Blattspinat, Champignons, Zucchini und Knoblauch

Flammkuchen Vegetarisch 14,90 €
mit Creme fraiche, frischem Blattspinat angemacht in milder Knoblauch-Joghurt-Marinade, mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Parmesan

Flammkuchen Mediterran 14,90 €
mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Ruccola, Serranoschinken, Mozzarella und Parmesan

Dessert

Amarettini - Trifle 8,00 €
angemachte Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren *99

Griechischer Joghurt mit Honig, Obststreifen und gerösteten Mandeln 8,00 €