

Aperitif

Lillet Frosè
(Der Erfrischende)
mit Lillet Rosè, Rhabarbersaft und Prosecco
0,2 l 8,00 €

Rhabarber-Spritz
mit Rhabarbersaft, Prosecco und einem Spritzer Aperol
0,2 l 8,00 €

Wein des Monats

Nardelli Primitivo 2019
Puglia (Italien) trocken, dunkelrote, fast schwarze Farbe. Satte Frucht süßer Schwarzkirschen und Pflaumen, feine leicht süßliche Gewürznote, satt, fast üppig fett am Gaumen mit toller Struktur.
0,1 l 4,00 € 0,5 l 19,- € Fl. 0,75 l 29,- €

Vermentino di Sardegna 2020
Sardinien (Italien) trocken, strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase intensiv, frisch und fruchtig mit Anklängen von grünem Apfel und Ananas.
Im Geschmack vollmundig im Nachhall mit einer zarten Bitternote (und natürlich säurearm....;-))
0,1 l 4,00 € 0,5 l 19,- € Fl. 0,75 l 29,- €

Vorspeisen & Snacks

Frisches Brot aus dem Ofen	1,00 €
Frisches Brot mit Thunfischcreme	4,00 €
Frisches Brot mit Knoblauchmayonnaise *11	4,00 €
Frisches Brot mit Dattel-Chilicreme	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 €
Käsewürfel vom Bergkäse mit Selleriesalz	5,00 €
Frittierte Mozzarellasticks mit pikanter Chillisauce oder Sauerrahm	7,00 €
Ziegenkäse warm mit Honig, Kräutern und gerösteten Pinienkernen	8,00 €
Schafskäse aus dem Ofen mit Kräutern, Olivenöl, Tomaten und Spitzpaprika	8,00 €
Garnelen aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	9,00 €
Grüner Marktsalat in Vinaigrette *3	5,00 €

Suppe

Mediterrane Tomatensuppe normal 8,00 €
hausgemacht klein 4,50 €

Hauptspeisen

Salat mit gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen *3 Tomaten, Gurken, Kidneybohnen, Mais und Blattsalaten	16,00 €
Blattsalate mit Schafskäse Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Zwiebeln, angemacht in Weißweindressing	15,00 €
Gefüllte Käsetortelloni *13,99 dazu Cocktailtomaten, Zuckerschoten, Parmesan und geröstete Pinienkerne in Butter und Portwein geschwenkt	15,00 €
Frische Fusilloni mit grünem und weißem Spargel dazu Serranoschinken, getrocknete Tomaten und Parmesan, mit Weißwein abgeschmeckt *13,99	16,00 €
Ofenkartoffel *1,3 mit Sauerrahm, gebratenen Eismeergarnelen und gemischtem Salat	16,00 €
Gratinierte Champignons gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, in zweierlei Saucen	15,00 €
Elsässer Flammkuchen *2,3 mit Creme fraiche, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse	14,00 €
Flammkuchen Vegetarisch mit Creme fraiche, frischem Blattspinat angemacht in milder Knoblauch-Joghurt-Marinade, mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Parmesan	15,00 €
Flammkuchen Gemüse mit Tomatensauce, Paprika, Tomaten, Blattspinat, Champignons und Zucchini	15,00 €
Flammkuchen Cher`s - Spezial mit pikanter Chorizo, Paprika, Kapernäpfel und Schafskäse, auf Tomaten - Harissa Sauce	15,00 €
Creme Brulèe	7,00 €
Amarettini - Trifle *99 angemachte Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren	8,00 €

Desserts