

# **Aperitif**

0,21

8,00€

Lillet Frosè

(Der Erfrischende)

mit Sanbitter und Zitronenlimonade

mit Lillet Rosè, Rhabarbersaft und Prosecco 8.00€ **Aperol-Spritz** 0,21 Der in Venetien verbreitete Spritz wird mit Aperol, Prosecco und einem kleinen Spritzer Soda zubereitet Sanbitter-Zisch (Alkoholfrei) 0,21 7,00€

### 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 | 4,00 € 0,5 | 19,- € Fl. 0,75 | 29,- €

Spätburgunder "Blanc de noir" 2021

(Deutschland, Nahe) trocken aber milder, herrlich fruchtiger, ja saftiger Weißwein, mit wenig Säure.

0,1 | 4,00 € 0,5 | 19,- € Fl. 0,75 | 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 | 4,00 € 0,5 | 19,- € Fl. 0,75 | 29,- €

## Vorspeisen & Snacks

Frisches Brot aus dem Ofen	1,00€
Frisches Brot mit Knoblauchmayonnaise	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 mit pikanter Chilisauce	7,00 €
Käsewürfel vom Bergkäse mit Selleriesalz	5,00€
<b>Ziegenkäse warm</b> 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 €
Kleiner Thunfischsalat mit weissen Bohnen, Zwiebeln und Tomaten -3	8,00 €
Grüner Marktsalat in Vinaigrette *3	5,00 €

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

## Hauptspeisen

Salat mit gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen Tomaten, Gurken, Kidneybohnen, Mais und Blattsalaten *3,99	16,00€
Blattsalate mit Schafskäse	15,00 €
Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Zwiebeln,	
angemacht in Weißweindressing	
Frische Fusilloni in Tomatensauce	16,00 €
mit Ziegenfrischkäse und Gremolata	•
(würzige Mischung aus Thymian, Basilikum, Pinienkerne	en,
getrockneten Tomaten, Knoblauch, Chili und Zitrone)	
Frische Fusilloni in Salbei-Zitronen-Sauce	16,00 €
mit gerö <mark>steten Pinienkernen un</mark> d fri <mark>sc</mark> hem Parmesan	
Flammkuchen Vegetarisch	15,00 €
i idiiiiikaaliali vagataliaali	.0,00 C

und Parmesan	
Flammkuchen Mediterran mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Ruccola,	15,00€
Serranoschinken, Mozzarella <mark>u</mark> nd P <mark>a</mark> rmesan	

mit Creme fraiche, frischem Blattspinat angemacht in milder Knoblauch-Joghurt-Marinade, mit

Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten

Elsässer Flammkuchen *2,3	14,00 €
mit Creme fraiche, Zwiebeln, <mark>Speckw</mark> ürfeln und Käse	

Zitronensorbet mit Erdbeeren und Pistazien	6,00€

Griechischer Joghurt mit Honig und Obststreifen 6,00€