

## Aperitifs

<b>Aperol-Spritz</b> Aperol, Prosecco, Sprudel	0,2L	9
<b>Bio-Frizzante, Rose, DOC</b> trocken, LA JARA, Bio	0,15L	8
<b>Prosecco Vino Frizzante</b> Valmarone, Marca Trevigiana, sehr fruchtbetont	0,1L	6
<b>Campari Orange</b>	0,2L	6
<b>Campari on the rocks</b>	4cl	4
<b>Sherry medium dry</b>	4cl	4
<b>Martini Bianco</b>	4cl	4

## Alkoholfrei

<b>Crodino Spritz</b> Crodino, alkoholfreier Schaumwein	0,2L	8
<b>Sanbitter Orange</b>	0,2L	6
<b>Sanbitter on the rocks</b>	0,1L	4

## Vorspeisen/Tapas

Frisches Brot aus dem Ofen	2
Frisches Brot mit Knoblauchmayonnaise	5
Frisches Brot mit Dattel-Chilicreme	5
Frisches Brot mit Thunfischcreme	5
Gemischte Oliven mit Kräutern und Knoblauch *2,6 	5
Datteln im Speckmantel *3,4	5
Frittierte Kartoffelspalten mit andalusischer Sauce *1,5	6
Frittierte Mozzarellasticks mit pikanter Chilisauce	8
Käsewürfel vom Bergkäse mit Selleriesalz	6
Ziegenkäse warm mit Honig, Kräutern und gerösteten Pinienkernen	10
Schafskäse aus dem Ofen mit Kräutern, Olivenöl, Tomaten und Spitzpaprika	10
Garnelen aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern	11
Thunfischsalat mit weissen Bohnen, Zwiebeln und Tomaten	10
Weinsnack Käsewürfel, Oliven, Südtiroler Schinkenspeck, Trüffelsalami und Rauchmandeln	13
Mozzarella warm mit Oliven und getrockneten Tomaten gefüllt, mit Bacon umwickelt *1,5	10
Grüner Marktsalat in Vinaigrette *3 	5

## Suppe

Tomaten-Pfirsich-Suppe  kalt oder warm serviert	8
---	---

Vegan 

Preise in EUR, inkl. Mehrwertsteuer.  
Wir informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe

## Hauptspeisen

<b>Salat mit gebratenen Champignons und Hähnchenbruststreifen</b> Tomaten, Gurken, Mais, Kidneybohnen und Blattsalaten *3	18
<b>Ofenkartoffel</b> mit gebratenen Champignons, Sauerrahm und gemischtem Salat *3,6	17
<b>Ofenkartoffel</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Sauerrahm und gemischtem Salat *3,6	18
<b>Frische Fusilloni in Tomatensauce</b> mit Ziegenfrischkäse und Gremolata (würzige Mischung aus Thymian, Basilikum, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Chili und Zitrone)	18
<b>Gratinierte Champignons</b> gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse, in zweierlei Saucen	17
<b>Elsässer Flammkuchen</b> mit Creme fraiche, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse *2,3	16
<b>Flammkuchen Vegetarisch</b> mit Creme fraiche, frischem Blattspinat angemacht in milder Knoblauch-Joghurt-Marinade, mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Kirschtomaten und Parmesan *9	17
<b>Flammkuchen Gemüse</b> mit Tomatensauce, Paprika, Tomaten, Blattspinat, Champignons, Zucchini und Knoblauch 	17
<b>Flammkuchen Mediterran</b> mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Knoblauch, Ruccola, Serranoschinken, Mozzarella und Parmesan	17

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b>	8
<b>Amarettini - Trifle</b> angemachte Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren *99	9