

MONATS MENÜ

TAPAS

Pikante Garnelen in Chili-Knoblauchöl, Petersilie (E)	€ 7.9
Patatas Bravas Kleine Kartoffelwürfel, gebraten, mit Aioli (A)	€ 3.5
Datteln im Speckmantel mit Granatapfelessig	€ 5.9
Balsamico-Pilze hausgemachte, in Balsamico und Soja marinierte Champignons (G)	€ 4.5
Boquerones en vinagre Sardellenfilets in Olivenöl und Essig (F)	€ 8.9
Pimientos de Padron kleine gebratene Paprikas	€ 3.0
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Feta, pikanter Frischkäse & Tomaten (A)	€ 4.9
Hähnchenschenkel Limetten-Ingwer-Sauce (G)	€ 6.9

PASTA

FRISCHE PASTA

Wahlweise:

- Gnocchis (B1)
- Gefüllte, frische Pasta (B1)

Wahlweise mit:

- Salbei-Butter (A) € 10.9
- Tomaten-Sugo € 10.9 

Wahlweise mit:

- Scampi (E) € 4.0
- Parmesan (A) € 1.0
- Feta (A) € 1.0
- Pinienkerne, geröstet (C1) € 1.0

SÜSSES

Je nach Saison kann dies ein Dessert oder Kuchen sein. Fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Dessert.

ANTIPASTI

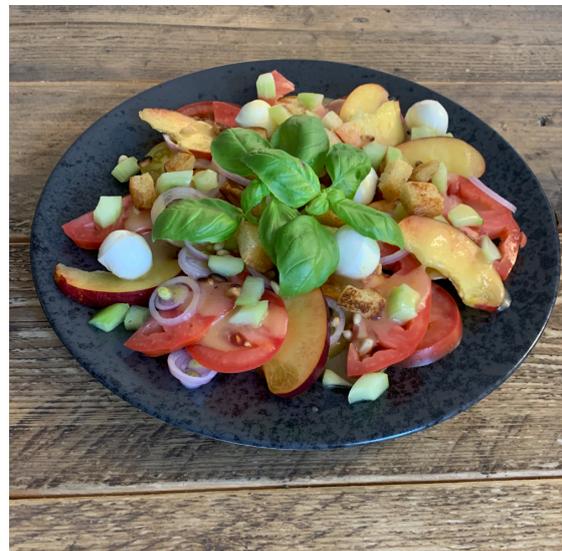
Anti Pasti Teller Ofenpaprika, marinierte Zucchini, Balsamico Pilze, Mozzarella, hausgemachtes Pesto, Manchego, Parmesanbruch, Tomaten, Grissini, 2 Scheiben Baguette (A,B1,C1,G)	
vegetarisch	€ 13.9
mit Schinken & Salami	€ 17.9
vegan	€ 15.9 

SALATE

Panzanella Bunter Tomatensalat mit Croutons, Mini-Mozzarella, Nektarinen, Pinienkernen. Aprikosen-Dressing (A,B1,C1)	€ 14.9
Blattsalat-Mix mit Birne, Forelle, Ziegenkäse & Dill- Dressing (A,B1,F)	€ 13.9

MINI SALATE

Kleine Caprese Mini-Mozzarella, Kirsch-Tomaten, Pinienkerne, hausgemachtes Pesto, Bio Olivenöl, Balsamico, Basilikum (A,B1,C1)	€ 5.9
Beilagensalat Salatmix, Gurken, Tomaten, Bio Olivenöl, Balsamico	€ 3.5 
Rote Bete-Apfel Salat mit Walnüssen (C3)	€ 2.5 



SPEISEN