



*Unsere Philosophie ist es mit regionalen und mediterranen Lebensmitteln, hauseigene Kreationen zuzubereiten und Sie mit einem ungezwungenem Bistro Flair zu beeindrucken.*

### **Frühstück im Bistro Zur Ina**

*Wir servieren Frühstück täglich von 10.00 bis 12.00 Uhr, außer Montag, da haben wir unseren Ruhetag.*

Schinken-Käse Semmel (wahlweise nur mit Käse) <sup>A,G</sup> € 3,30

Semmel mit Butter & Marmelade, Nutella oder Honig je nach Wahl <sup>A,G</sup> € 3,20

Frühstück #1 – Frühstückspaket bestehend aus <sup>A,G</sup> € 9,90

- ❖ 1 Heißgetränk nach Wahl
- ❖ Teller mit Schinken, Käse, Marmelade, Butter & Honig
- ❖ Gebäck

Flammkuchen Frühstück – Flammkuchen meets Omlette <sup>A,C,G</sup> € 14,20

Joghurt mit frischen Früchten <sup>G</sup> € 7,70

Teller mit frischen Früchten € 7,70

Gesundes Tablett à la Carte – folgende Möglichkeiten stehen zur Wahl <sup>A,F,G</sup> € 12,20

- ❖ Joghurt  
oder
- ❖ Milch (wahlweise Mandel, Soja oder Hafermilch)
  
- ❖ Cornflakes  
oder
- ❖ Müsli pur oder mit getrockneten Früchten
  
- ❖ Frisch geschnittene Früchte

Frisch gepresster Orangen-Grapefruit Saft € 7,20

Brötchen mit Guacamole & Räucherlachs – 2 Stück <sup>A,D,G</sup> € 8,20

## Hausgemachte Flammkuchen

*Unser Küchenteam produziert die Teigrohlinge täglich frisch, um einen ganz besonderen Geschmack zu kreieren.*

Schinken   Käse (wahlweise ohne Schinken) <sup>A,G</sup>	€ 11,20
Sonnengereifte Tomaten   Mozzarella <sup>A,G</sup>	€ 11,20
Prosciutto di San Daniele   Rucola   Grana <sup>A,G</sup>	€ 13,80
Quattro formaggi (4 verschiedene Käsesorten) <sup>A,G</sup>	€ 12,40
Vegan   veganer Sauerrahm   buntes Gemüse <sup>A</sup>	€ 14,20
„Chef's choice“ (lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen) <sup>A,G</sup>	€ 14,20

## Italienische Spezialitäten & Vorspeisen

*Unsere italienischen Antipasti beziehen wir von regionalen Händlern, die die Lebensmittel auf dem möglichst kürzesten Weg direkt aus Italien beziehen.*

Acciughe (marinierte Sardellenfilets) <sup>A,D,G</sup> Zwiebel   Kapern   Gebäck	€ 10,20
Prosciutto di San Daniele <sup>A,G</sup> Sonnengereifte Melone   Gebäck	€ 12,60
Piatto della Casa (Hausteller) <sup>A,G</sup> Prosciutto die San Daniele   Speck   verschiedene Käsesorten   Gebäck	€ 11,80
Piatto di formaggi (Käseteller) <sup>A,G</sup> verschiedene Käsesorten   Chutney   Gebäck	€ 10,80
Rinderfilet Carpaccio <sup>A</sup> Kapern   Rucola   Olivenöl   Gebäck	€ 18,70

## Saisonale Salate & köstliche Spezialitäten des Hauses

*Unser hausgemachtes rotes Zwiebeldressing ist der perfekte Begleiter zu unseren köstlichen Salaten.*

Insalata Caprese (Tomaten, Mozzarella) <sup>A,G</sup> Frisches Basilikum   Gebäck	€ 9,70
Thunfischsalat <sup>A,D,G</sup> Hausgemachtes Zwiebeldressing   eingelegter Thunfisch   Gebäck	€ 9,80
Lachssalat <sup>A,D,G</sup> Hausgemachtes Zwiebeldressing   Räucherlachs   Gebäck	€ 10,90
Salat mit Fetakäse <sup>A,G,H</sup> Hausgemachtes Zwiebeldressing   Fetakäse   Pinoli   Gebäck	€ 9,80
Klassisch gemischter Salat <sup>A</sup>	€ 6,50 / € 4,50

## Fisch Spezialitäten

Black Tiger Garnelen in Orangenjus <sup>A,B,O</sup> In feinstem Orangenjus   Knoblauch   Petersilie   Gebäck	€ 17,50
Garnelen & Calamari alla Busara <sup>A,B,O,R</sup> In pikanter Tomaten-Weißwein Sauce   Knoblauch   Petersilie   Gebäck	€ 20,90
Branzino en Papillote <sup>D</sup> Filet vom Wolfsbarsch im Papier gegart   Kartoffeln   buntes Gemüse	€ 21,90

## Toast Spezialitäten

Gebuttertes Toastbrot <sup>A,G</sup> Prosciutto di San Daniele   gereifter Käse   Rucola	€ 8,90
Gebuttertes Toastbrot <sup>A,G</sup> Schinken   gereifter Käse (wahlweise nur mit Käse)	€ 6,80

## Zum süßen Abschluss

*Von unseren hausgemachten Palatschinken servieren wir Ihnen immer zwei Stück, wahlweise mit:*

Marille <sup>A,C,G</sup>	€ 7,20
Nutella <sup>A,C,G,H</sup>	€ 7,20
Walnusscreme <sup>A,C,G,H</sup>	€ 8,70
Eis nach Wahl <sup>A,C,G</sup>	€ 9,50

*Unsere Eissorten beziehen wir von der Firma Carte D'Or, die uns qualitativ hochwertiges Eis garantiert – auch im Herbst & Winter.*

Hiervon überraschen wir Sie gerne mit  
3 diversen Sorten im Glas mit Schlagobers<sup>G,H</sup> € 5,40

oder mit folgenden Sorten zur Wahl:

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Pistazie | Haselnuss | Kokos- Himbeere (vegan)

Pistazieneisbecher <sup>G,H</sup>	€ 8,80
Nusseisbecher <sup>G,H</sup>	€ 8,90
Vanilleeisbecher <sup>G,H</sup> mit hausgemachtem Beerenragout	€ 9,20
Früchteisbecher <sup>G,H</sup> mit frischen Früchten	€ 9,20
Der Renner ist unser hausgemachter Eiskaffee <sup>G</sup>	€ 8,80

*Gerne informieren wir Sie über unsere täglich wechselnde Kuchen- & Dessertangebote, die wir ebenfalls selbst- und im Haus produzieren!*