

*Unsere Philosophie ist es mit regionalen und mediterranen Lebensmitteln, hauseigene Kreationen zuzubereiten und Dich mit einem ungezwungenem Bistro Flair zu beeindrucken. Da wir alle Speisen frisch und á la Minute zubereiten, bitten wir Dich zu Stoßzeiten um ein wenig Geduld.*

**Frühstück im Bistro Zur Ina**

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

Flammkuchen Frühstück – Flammkuchen meets Omlette A,C,G € 14,20

Teller mit frischen Früchten € 7,70

Frisch gepresster Orangen-Grapefruit Saft € 7,20

Brötchenauswahl gemacht mit unserem Wurzelbrot, pro Stück:

* Guacamole & Räucherlachs A,D,G € 4,40
* Räucherlachs A,D,G  € 4,20
* Schinken & Käse A,G € 4,20
* Prosciutto San Daniele & Grana A,G € 4,40
* Verschiedene Käsesorten A,G € 4,20

**Hausgemachte Flammkuchen**

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

Schinken | Käse (wahlweise ohne Schinken)A,G € 11,20

Sonnengereifte Tomaten | MozzarellaA,G € 11,20

Prosciutto di San Daniele | Rucola | GranaA,G € 14,40

Quattro formaggi (4 verschiedene Käsesorten)A,G € 12,40

Vegan | veganer Sauerrahm | buntes GemüseA € 14,20

„Chef´s choice“ (lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen)A,G € 14,80

**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)A,D,G  € 10,20

Zwiebel | Kapern | Gebäck

Prosciutto di San DanieleA,G  € 12,80

Sonnengereifte Melone | Gebäck

Piatto della Casa (Hausteller)A,G € 12,80

Prosciutto die San Daniele | Speck | verschiedene Käsesorten | Gebäck

Piatto di formaggi (Käseteller)A,G  € 10,80

verschiedene Käsesorten | Chutney | Gebäck

Rinderfilet CarpaccioA,G  € 18,70

Kapern | Grana Padana | Rucola | Olivenöl | Gebäck

**Saisonale Salate**

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

Insalata Caprese (Tomaten, Mozzarella)A,G  € 9,70

Frisches Basilikum | Gebäck

ThunfischsalatA,D  € 9,80

Hausgemachtes Zwiebeldressing | eingelegter Thunfisch | Gebäck

LachssalatA,D  € 11,90

Hausgemachtes Zwiebeldressing | Räucherlachs | Gebäck

Salat mit FetakäseA,H € 9,80

Hausgemachtes Zwiebeldressing | Fetakäse | Pinoli | Gebäck

Klassisch gemischter Salat € 6,50 /€ 4,50

**Fisch Spezialitäten**

Black Tiger Garnelen in OrangenjusA,B,O € 17,50

In feinstem Orangenjus | Knoblauch | Petersilie | Gebäck

Garnelen & Calamari alla BusaraA,B,O,R € 20,90

In pikanter Tomaten-Weißwein Sauce | Knoblauch | Petersilie | Gebäck

Branzino en Papillote D  € 21,90

Filet vom Wolfsbarsch im Papier gegart | Kartoffeln | buntes Gemüse

**Toast Spezialitäten**

Gebuttertes ToastbrotA,G € 8,90

Prosciutto di San Daniele | gereifter Käse | Rucola

Gebuttertes ToastbrotA,G € 7,20

Schinken | gereifter Käse (wahlweise nur mit Käse)

**Zum süßen Abschluss**

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

MarilleA,C,G € 7,20

NutellaA,C,G,H € 7,20

WalnusscremeA,C,G,H € 8,70

Eis nach WahlA,C,G € 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 SchlagobersG,H  € 5,40

oder mit folgenden Sorten zur Wahl:

Vanille | Erdbeere | Schokolade | Pistazie | Haselnuss | Himbeere (vegan) | Zitrone (vegan)

PistazieneisbecherG,H  € 8,80

NusseisbecherG,H € 8,90

FrüchteeisbecherG,H mit frischen Früchten € 9,20

Der Renner ist unser hausgemachter Eiskaffee (mit heißem Kaffee)G € 8,80

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