

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
Albondigas Hackbällchen in pikanter Tomatensauce (auf Wunsch auch vegetarisch) (B1,D)	€ 5.9
Pimientos Asados gebackene Paprika in Kapern- Marinade mit Feta-Käse	€ 4.9
Pollo en salsa de limon gebratene Hähnchenbrust in Chili-Limetten-Sauce	€ 5.9


PASTA & RISOTTO

Spaghetti in Lauch-Limetten-Sauce	€ 10.9
Petersilien-Risotto	€ 10.9
Extras:	
Honig-Lachs aus dem Ofen (E)	€ 4.0
gebratene Hähnchenbrust	€ 3.0
Scampi	€ 4.0
Parmesan (A)	€ 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

Bunte Spätsommer-Bowl Süßkartoffel, Rote Bete, Pflücksalat, Feta, Pekan-Nüsse, Frühlingzwiebeln und Balsamico-Honig-Dressing	€ 11.9
Zucchini-Mango-Salat mit vegetarischen, gebratenen Reisbällchen, Pflücksalat, Haselnüssen und Joghurt-Dressing	€ 11.9
Extras:	
Honig-Lachs aus dem Ofen (E)	€ 4.0
gebratene Hähnchenbrust	€ 3.0
Scampi	€ 4.0
Parmesan (A)	€ 1.0

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