

Unsere Empfehlung

Secco trocken Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 6,80

Martini floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,--

Sarti Sprizz – Erfrischender Italienischer Aperitif ¼ l – 7,50

Vorspeisen und Versucherle...

Gemischter **oder** grüner Salat der Saison **(Vegi)** 4,80

Tomatencarpaccio mit Parmesan und Baguette **(Vegi)** 6,80

Gebratene Zucchini im Parmesan-Eimantel dazu Tomatensauce **(Vegi)** 7,80

Rinderkraftbrühe mit gebratener Nudelrolle 8,80

Pimientos de Patron mit hausgemachter Aioli dazu Baguette **(Vegi)** 9,80

Schafskäsepfännchen mit Knoblauch, Peperoni, Tomaten, Kräutern dazu
Baguette **(Vegi)** 9,80

Marinierter kalter Schweinebraten mit Salatgarnitur 10,80

Lauwarmer Münsterkäse mit Walnüssen, schwarzem Pfeffer
und Baguette **(Vegi)** 10,80

Tomate-Mozarella, Basilikum, Olivenöl, Balsamico **(Vegi)** 10,80

Russisches halbes Ei auf hausgemachtem Kartoffelsalat 10,80

Schweinefleisch-Pfifferlingpastete mit Preiselbeeren und Linsensalat 14,80

Hausgemachter Rehschinken und Culatello mit Melone, Butter
und Baguette 15,80

Paniertes Schweinemedallion auf cremigem Kohlrabi-Kartoffelgemüse 15,80

Unsere Klassiker

Schweinekotelett (380g) „Spezial“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie 24,80

Schweinerückensteak vom Grill mit hausgemachter Aioli **oder** Kräuterbutter
oder roter Paprikarahmsauce **oder** mit „unserem“ Röstgewürz und Butter 20,80
.....**oder** frischen gebutterten Pfifferlingen 24,80

Zu allen Gerichten servieren wir Baguette

**Auf Wunsch auch Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,
frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt, gemischten oder
grünen Salat Je Beilage 4,80**

Hauptgerichte..

Herzhafter Rindfleischsalat (Vinaigrette) mit Bratkartoffeln 18,80

Paniertes Schweineschnitzel „Ialienische Art“ mit Käse überbacken
dazu Tomaten-Pasta und Parmesan 20,80

Zweierlei hausgemachte Nudelrolle mit Käse-Gemüsefüllung und
Pfifferlingfüllung mit Tomatensauce und Parmesan überhobelt (Vegi) 22,80

Zweierlei hausgemachte Ravioli mit Schweinefleisch-Kräuterfüllung und
Lamm-Schafskäsefüllung in Salbeibutter geschwenkt mit
Parmesan überhobelt 22,80

Spaghetti „Bozen“ mit frischen Pfifferlingen, Speck, Knoblauch, Tomaten
und Parmesan 24,80

Pasta mit hausgemachtem Basilikum-Mandelpesto und gebratenen
Garnelen 24,80

Herzhaftes Schweineragout „Cacciatore“ mit frischen Pilzen auf Pasta und
Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

Backhendl – Entbeinte Teile vom Freiland-Maishähnchen mit
hausgemachtem Kartoffelsalat 24,80

Lammragout „Italienische Art“ mit Gemüse und Kräutern herzhaft
geschmort auf Pasta mit Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und Kräuterdip 26,80

Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 4,80 / mit Sahne 6,80

Turiner Gedeck – Espresso, 2 cl Bicerin (Turiner Schoko-Haselnusslikör)
und Walnusscantuccini 8,20

Zitronensorbet mit Wodka **oder** Prosecco 8,80

Vanilleeis **oder** Haselnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Feigenkompott mit Zitronen-Melisse-Joghurt 8,80