

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

Gebratene Zucchini im Parmesan-Eimantel dazu Tomatensauce **(Vegi)** 8,80

Rinderkraftbrühe mit gemischter Einlage 8,80

Knackiger Blattsalat mit frischen Feigen und Schafskäse **(Vegi)** 8,80

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

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

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

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

Hausgemachte Ravioli mit Fleischfüllung in Salbeibutter mit Parmesan 12,80

Panierte Hühnerbrust auf cremigem Kartoffel-Kohlrabigemüse 14,80

Schinkenvariation mit „unseren“ hausgeräucherten Schinken dazu
Cantaloupmelone und Baguette 15,80

Gebratenes Seehechtfilet auf Kräuternudeln 17,80

Hauptgerichte..

Cremige Parmesanspaghetti mit gebratener San Marzano
Pfeffertomate **(Vegi)** 16,80

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

Hausgemachte Nudelrolle mit Spinat-Schafskäsefüllung auf Tomaten-
gemüse mit Parmesan überhobelt **(Vegi)** 20,80

Hausgemachte Kartoffel-Basilikumgnocchi mit frischen Pfifferlingen
und Parmesan **(Vegi)** 22,80

Hausgemachte Fleischknödel auf Tomatennudeln mit Parmesan
überhobelt 22,80

Eierpfannkuchen mit cremigem Pfifferlingragout 24,80

Seelachsfilet im Eimantel gebraten dazu cremiges Pilz-Kartoffelragout 26,80

Freiland-Maishähnchenbrust mit Haut knusprig aus dem Ofen auf buntem
Kartoffel-Schmorgemüse 26,80

Rindergeschnetzeltes in Pilzrahmsauce dazu Spätzle vom Brett 29,80

Lammkrone a la Provencal (Tomaten, Knoblauch, Kräuter) mit
Rosmarinkartoffeln 30,80

Geschmorte Stallhasenkeule in Pilzrahmsauce dazu handgeschabte
Lauchspätzle 32,80

Unsere Klassiker

Schweinerückensteak vom Grill mit hausgemachter Aioli **oder** Kräuterbutter
oder „Spezial“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie **oder** mit „unserem“
Röstgewürz und Butter 20,80

Rinderhüftsteak (250g) mit hausgemachtem Spezialdip (Curry und Chili) 28,80

Rumpsteak vom Highlandrind (220g) „Bozen“ (Pfifferlinge, Tomaten, Speck
und Knoblauch) 28,80

Zu allen Gerichten servieren wir Baguette - Auf Wunsch auch
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, frisches Marktgemüse in Butter
geschwenkt, gem. oder grünen Salat **Je Beilage 4,80**

Dessert...

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

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

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

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

Eierlikörcreme mit frischen gezuckerten Heidelbeeren 8,80

