

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

**Knackiger Blatt-Tomatensalat mit hausgemachtem
Knoblauch-Joghurtdressing (Vegi) 6,80**

Gazpacho Andaluz – erfrischende kalte Gemüsesuppe (Vegi) 6,80

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

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

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

Tomate-Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl, Balsamico (Vegi) 10,80

Russisches Ei auf hausgemachtem Kartoffelsalat 10,80

**Ochsenschwanz-Nudelrolle und Gemüse-Nudelrolle mit Bratensauce und
gebutterten Champignons 14,80**

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

**Rumpsteakgeschnetzeltes in Pfifferlingrahm mit Baguette
zum Stippen 15,80**

Unsere Klassiker

Schweinekotelett (380g) mit unserem Röstgewürz und Butter 24,80

Schweinerückensteak vom Grill mit hausgemachter Aioli
oder Kräuterbutter **oder** roter Paprikarahmsauce 20,80

Rumpsteakmedaillon (ca.160g) in Pfifferlingrahm 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..

Bauernschmaus – Kalter Schweinebraten mit Bratkartoffeln und
hausgemachtem Kräuterdip 20,80

Hausgemachte Kartoffel-Basilikumgnocchi mit Tomaten und
Parmesan (Vegi) 20,80

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

Hausgemachte Nudelrolle mit Käse-Gemüsefüllung mit Tomatensauce und
Parmesan überhobelt (Vegi) 22,80

Eierpfannkuchen mit frischen Rahmpfifferlingen 24,80

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

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

Hähnchenpfanne – Teile vom Freiland-Maishähnchen knusprig und frisch aus
dem Ofen auf buntem Kartoffel-Schmorgemüse 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

Geschmorte Stallhasenkeule mit Bratensauce, hausgemachten Basiliku,-
gnocchi und Marktgemüse 32,80

Stallhasenrücken im Schinkenmantel gebraten, Bratensauce,
Marktgemüse und Käse-Kräuter-Kartoffeltaler 34,80

Für den kleinen Hunger: Hausgemachte Ravioli mit Schweinefleisch-
Kräuterfüllung in Salbeibutter geschwenkt mit Parmesan überhobelt 16,80

Dessert...

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

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

Himbeersorbet mit Himbeergeist **oder** Prosecco 8,80

Vanilleeis **oder** Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör
oder Erdbeermark und Sahne 8,80

Vanilleeis mit Aprikosenkompott und Sahne 8,80

Espresso-Mascarponecreme mit Aprikosenkompott und Sahne 10,80