

MENÜ

Gruß aus der Küche

Impulsiv Haussekt, Cuvée trocken

Kresseschaumsuppe

Baconchip | Sesam | Kartoffel

2015 Gutedel, Qualitätswein trocken, Weingut Waßmer

Offener Ravioli

Scampi | grünes Gemüse | Kerbelwurzel

*2016 Riesling *** Selection, Qualitätswein trocken, Weingut Alexander Laible Durbach*

Entenbrust

Portweinjus | Wurzelgemüse | Gnocchi | Shisokresse

2015 Merlot, Q.b.A. trocken, Weingut Huck-Wagner

Crêpes

Calvados | Apfel | Vanilleeis

2014 Ortega TBA, Weinhaus Dörrschuck, Rheinhessen

Menü pro Person 39 €

ohne Zwischengang pro Person 35 €

Menü mit Weinbegleitung pro Person 57 €

ohne Zwischengang mit Weinbegleitung pro Person 50 €

TAPAS

Genießen Sie diese kleinen Gaumenfreuden aus Spanien als Vorspeise oder zwischendurch. Alle Tapas sind hausgemacht und werden mit ofenfrischem Wurzelbrot serviert.

Pulpo á galega Olivenöl Knoblauch Zitrone	12.00 €
Aceitunas (schwarze Oliven) in Kräutermarinade	4.80 €
Pimientos de Padrón Olivenöl Knoblauch Meersalz	5.90 €
Champignons al Ajillo Champignons Knoblauch Kräuter Olivenöl	4.90 €
Albóndigas (Hackfleischbällchen) in würziger Tomatensoße	5.90 €
Dátiles en bacón Datteln im Speckmantel <small>(Zusatzstoffe im Speck: mit Nitrat, mit Antioxidationsmittel)</small>	5.90 €
Patatas Bravas Kartoffeln Chillisoße	6.00 €
Gambas al Ajillo Olivenöl Knoblauch Chilli Basilikum	9.50 €
Manchego & Serano Spanische Käse- & Schinkenspezialität <small>(Zusatzstoffe im Schinken: mit Nitrat, mit Antioxidationsmittel)</small>	7.90 €
Überbackener Feta Peperoni Tomate Knoblauch Olivenöl	7.90 €
Tapas Variation 6 verschiedene Tapas-Spezialitäten <small>(Zusatzstoffe im Speck: mit Nitrat, mit Antioxidationsmittel)</small>	13.80 €
Tapas Variation (ab 3 Personen) 8 verschiedene Tapas-Spezialitäten <small>(Zusatzstoffe im Speck: mit Nitrat, mit Antioxidationsmittel)</small>	p. Pers. 14.80 €

VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate der Saison Geröstete Kerne Hausdressing	4.50 €
Knackiger Feldsalat Speck Croutons geröstete Kürbiskerne	7.00 €
Pastinkakencremesuppe Tandori-Espuma Apfel Walnuss Petersile	9.00 €
Carpaccio di Manzo Rinderfilet Rucola Parmesan geröstete Pinienkerne Limette	14.00 €
Confiierter Pulpo Rote Bete Birne Feldsalatspitzen	12.00 €

VEGETARISCH

Selbstgemachte Gnocchi Bohnen Feta Rucola-Petso Chilli <small>(Allergene : enthält Weizen (Gluten), enthält Kuhmilch)</small>	16.00 €
Limonen-Risotto Avocado Curry Kaffir geröstete Kerne <small>(Allergene Risotto: enthält Kuhmilch)</small>	16.00 €
Selbstgemachte Ravioli Ricotta-Pilzfüllung Blattspinat Zitronengras <small>(Allergene: enthält Weizen (Gluten), enthält Hühnerei)</small>	16.00 €

FISCH

Doradenfilet auf der Haut gebraten Blumenkohl Erbsen Pilze Perlgraupen (Allergene: enthält Kuhmilch, Weizen (Gluten))	22.00 €
Lachsfilet unter der Honig-Sesamkruste Karotte Knollensellerie Ingwer Süßkartoffel (Allergene: enthält Kuhmilch, Mandeln)	21.00 €
Variation von Edelfischen Blattsalate selbstgemachte Aioli Wurzelbrot	24.00 €
Pasta & Garnelen Fettuccine Tomatensugo Rucola Parmesan	16.80 €

FLEISCH

Badischer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef Schmelzzwiebeln Speckbohnen selbstgemachte Spätzle (Allergene: Jus enthält Sellerie, enthält Kuhmilch, enthält Weizen)	25.90 €
Saltimbocca vom Kalbsrücken Gegrillte Zucchini Safran-Risotto (Allergene: enthält Kuhmilch)	24.00 €
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken Pommes Frites (Allergene: Panade enthält Weizen (Gluten), enthält Hühnerei)	13.80 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken Original Emmentaler hausgemachte Spätzle (Zusatzstoffe und Allergene: Schinken mit Geschmacksverstärker, mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel mit Phosphat, Panade enthält Weizen (Gluten), enthält Hühnerei)	16.80 €



M A R G H E R I T A

Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen
Fior di Latte aus Agerola | frisches Basilikum
kaltgepresstes Olivenöl

9 €

M A R I N A R A

Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen
Knoblauch | Oregano | kaltgepresstes Olivenöl

7 €

P R O S C I U T T O

Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen
Fior di Latte aus Agerola | Hinterschinken von der Metzgerei Stich
Selbstgemachtes Rosmarinöl

13 €

P A R M A E R U C O L A

Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen | Pomodorini
Fior di Latte aus Agerola | Prosciutto Crudo di Parma | Rucola
Grana Padano gehobelt | kaltgepresstes Olivenöl

16 €

S A L A M E

Pomodoro San Marzano D.O.P. am Vesuv gewachsen
original napoletanische Salami | Fior di Latte aus Agerola | Chili-Öl

15 €

Zusatzstoffe und Allergene: Gluten / Hinterschinken mit Geschmacksverstärker,
mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel, mit Phosphat



DESSERT

Panna Cotta mit Himbeersoße <small>(Allergene: enthält Kuhmilch)</small>	6.50 €
Halbflüssiges Schokoladentörtchen Popcorneis Cashew-Crumble Portwein-Plaume <small>(Allergene: enthält Hühnerei, enthält Kuhmilch, enthält Weizen (Gluten))</small>	9.50 €
Himbeerkomposition Schokolade geeiste Mohncreme Sorbet Erdnuss <small>(Allergene: enthält Hühnerei, enthält Kuhmilch, enthält Weizen (Gluten))</small>	9.00 €
Zitronensorbet & Limoncello	6.50 €