

## 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.

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

## VORSPEISEN

---

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

## VEGETARISCH

---

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

## FISCH

---

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

## FLEISCH

---

<b>Badischer Zwiebelrostbraten vom Roastbeef</b> Schmelzzwiebeln   Speckbohnen   selbstgemachte Spätzle (Allergene: Jus enthält Sellerie, enthält Kuhmilch, enthält Weizen)	25.90 €
<b>Saltimbocca vom Kalbsrücken</b> Gegrillte Zucchini   Safran-Risotto (Allergene: enthält Kuhmilch)	24.00 €
<b>Schnitzel Wiener Art</b> vom Schweinerücken   Pommes Frites (Allergene: Panade enthält Weizen (Gluten), enthält Hühnerei)	13.80 €
<b>Cordon Bleu</b> 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 napolitanische Salami | Fior di Latte aus Agerola | Chili-Öl

15 €

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



## DESSERT

---

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