

Kalte Vorspeisen

1	Frische Austern „Fine de Claire“ 14	pro Stück	3,70
2	Bruschetta Mozzarella 4,9		7,50
Geröstetes Brot mit frischem Tomaten - Concassé und Mozzarella			
3	Bruschetta Trilogie 4,9		8,90
Dreierlei Bruschetta, eine mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan, eine mit Mozzarella Tomaten Concassé und eine Bruschetta Classico			
4	Vitello Tonnato 2,7,10,12,14		13,50
Tranchen vom Kalb mit feiner Thunfisch - Sardellen - Kapernsauce			
5	Mozzarella di Bufala alla Caprese 4,9		10,50
Tomaten- und Büffelmozzarella-Scheiben mit hausgemachtem Rucola-Walnuss-Pesto			
6	Carpaccio di Manzo 4,5		14,50
Hauchdünn geschnittene Scheiben vom argentinischen Rinderfilet, mit mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesankäse			
7	Hausgebeiztes Lachscarpaccio 4,5,12		14,50
mit mariniertem Fenchel-Wildkräutersalat überzogen mit Honig-Senf-Dillsauce			
8	Vorspeisenteller Mediterran 2,4,7,10,12		15,50
Variation aus Carpaccio, Vitello Tonnato, hausgebeizter Lachs, Tomaten - Mozzarella, Parmaschinken, Oliven, Rucola Salat und geriebenem Parmesan			12,50
			ab 2 Personen

Suppen

30	Suppe des Tages 7		6,50
Unser fachkundiges Servicepersonal berät Sie gerne			
31	Crema di Pomodoro 4,7,9		7,50
Tomatencremesuppe mit Tomaten - Concassé und Basilikum Pesto			
32	„Bouillabaisse“ 2,3,7		13,50
Die klassische Fischsuppe, à la Minute zubereitet, mit frischen Edelfisch-Filets und gegrillter Riesengarnele			
33	Zwiebelsuppe á la Parisienne 4,7,9		7,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken			

Warme Vorspeisen

50	Gegrillte Calamari 5,14		12,50
gegrillte Baby-Calamari, überzogen mit frischem Knoblauch-Olivenöl			
51	Jakobsmuscheln „al Erbe“ 4,14		15,50
Jakobsmuscheln in Olivenöl gebraten, verfeinert mit frischen Kräutern			
52	Gegrillte Gamberoni 3,4		13,50
gegrillte Riesengarnelen mit frischen Kräutern und Knoblauch-Olivenöl			
53	Gamberoni à la Provence 3,4,14		14,50
Riesengarnelen in feiner Knoblauch Creme, verfeinert mit Kräutern der Provence			
54	Weinbergschnecken auf „Klassische Art“ 4,14		12,50
mit herzhafter Knoblauchsauce überbacken			
55	Überbackene Champignonköpfe 3,4,14		12,50
Frische Champignonköpfe, gefüllt mit Thunfisch und Krabben, überbacken mit Käse			
56	Trilogia di Mare 3,4,14		16,50
Dreierlei von Jakobsmuscheln, gegrillten Gamberoni und Calamari auf Rucola-Parmesanbett			

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid + Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere
 Vegetarisch

Frischer Fisch

- 200 Calamari alla Griglia 5,14 22,50
gegrillte Baby-Calamari überzogen mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl
an Dalmatinischen Spinatkartoffeln
- 201 Fischteller 2,3,9,14 28,50
eine tagesfrische Variation unserer Edelfische mit Linguine „al aglio e olio“

Norwegischer Fjordlachs

- 202 Alla Griglia 2,3,4,5 - vom Grill, mit Knoblauch -Olivenöl an Spinatkartoffeln 25,50
- 203 Al Vino Bianco 2,3,4,5 - in Weißwein-Krabbensauce an Langkorn-Wildreis, dazu ein bunter Salat 26,50

Zanderfilet

- 205 Alla Griglia 2,3,4,5 - vom Grill, mit Knoblauch-Olivenöl an Spinatkartoffeln 24,50
- 206 Al Vino Bianco 2,3,4,5 - in Weißwein-Krabbensauce an Langkorn-Wildreis, dazu ein bunter Salat 25,50

Ganze Dorade Royal am Tisch filetiert...

- 211 Alla Griglia 2,3,4,5 - vom Grill, mit Knoblauch -Olivenöl an Spinatkartoffeln 24,50

Ganze Seezunge am Tisch filetiert...

- 220 Alla Griglia 2,3,4,5 - vom Grill, mit Knoblauch -Olivenöl an Spinatkartoffeln T.P.

Ganzer Loup de Mer (Wolfsbarsch) am Tisch filetiert...

- 213 Alla Griglia 2,3,4,5 - vom Grill, mit Knoblauch -Olivenöl an Spinatkartoffeln 26,50

Riesengarnelen

- 215 Alla Griglia 2,3,4,5 - vom Grill, mit Knoblauch-Kräuter-Olivenöl Spinatkartoffeln 28,50
- 216 A la Provence 2,3,4,5 - in feiner Knoblauchcreme verfeinert mit frischen Kräutern der Provence
an Langkorn-Wildreis 29,50

Frisch - Fisch - Vitrine

Sehr geehrte Gäste! Wir füllen täglich unsere Frischvitrine mit ganzen Fischen wie z. B. Doraden, Seezungen, Loupe de Mer, Steinbutte, Seeteufel und vieles mehr. Zudem haben wir sehr gute Kontakte mit unseren Fischlieferanten und können Ihnen mit einigen Tagen Vorlaufzeit nahezu jeden essbaren Fisch unserer Erde anbieten. Wenn Sie einen besonderen Anlass haben oder einfach etwas probieren möchten, dann lassen Sie es uns wissen!


Ihr Team Mediterran

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere
Alle Gerichte ab 202 bis 216 enthalten folgende Allergene: 2,3,4,5

 Vegetarisch



Salate


zu allen Salaten reichen wir geröstetes Brot und Honig-Vinaigrette

	Vorspeisen	Hauptgang
Rucola – Tomatensalat 4,12 	72) 9,50	73) 13,90
mit Schafskäse, Zwiebeln und Oliven		
Insalata di Tacchino 12,13	74) 9,90	75) 14,90
bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen und flambierten Champignon		
Insalata Parma 4,5,12	76) 10,90	77) 15,90
bunter Salat mit in Parmaschinken gebackenem Schafskäse		
Insalata Calamari 4,5,7,12	78) 12,50	79) 17,50
bunter Salat mit gegrillten Baby-Calamari		
Insalata Gamberoni 3,4,5,12	80) 12,90	81) 19,90
bunter Salat mit gegrillten Gambas		
Insalata con Pesce 2,3,4,5,14	82) 16,50	83) 24,50
bunter Salat mit gegrillten Edelfischfilets		

Frische Pasta

...à la minute zubereitet!

86	Linguine Aglio e Olio con Gamberoni 3,9,12	18,50
	Linguine mit frischem Knoblauch und Peperoni in Olivenöl, dazu drei gegrillte Garnelen	
89	Linguine Belvedere 2,3,9,12	19,80
	Linguine mit Scampi, frischen Lachs, Krabben und Knoblauch, in einer Weißweinsauce, mit Cocktail-Tomaten, Rucola und frisch geriebenem Parmesan	
97	Linguine di Capra 4,8,11	17,50
	Linguine mit gebackenem Ziegenkäse, gratiniert mit Honig und Thymian, an Rucola-Walnuss-Pesto	
90	Penne „Thai Style“ 4,9,11	16,50
	Penne mit gebratenen Putenstreifen, Zwiebeln, Champignons, Zucchini und Paprika, in pikanter Kokos-Creme, verfeinert mit thailändischem Curry	
91	Penne al Filetto 2,3,4,7,14	17,50
	Penne mit gebratenen Schweinefiletspitzen, Paprika, Champignons und Zwiebeln in leichter Tomaten-Sahnesauce	
92	Penne al Salmone 2,3,4,9,10,11,14	18,90
	Penne in leichter Pernot-Tomaten-Sahnesauce mit gebratenen Gamberini und gegrillter Lachsschnitte	
96	Penne Vegetaria 4,9,12 	14,50
	Penne mit frischem Gemüse der Saison in leichter Tomaten-Sauce	
93	Tortelloni Giganti „San Giacomo“ 4,9,14	19,50
	Steinpilz Tortelloni in Salbeibutter gebratenen Jakobsmuscheln, überstreut mit frisch gehobeltem Parmesan	
94	Tortelloni Giganti con Gamberoni 3,4,7,10	19,50
	Steinpilz-Tortelloni in feiner Sauce Provenzale mit gebratenen Scampi	
95	Tortelloni Giganti al Salvia 4,7,9 	15,50
	Steinpilz-Tortelloni in Salbeibutter mit frisch gehobeltem Parmesan	

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
 8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere
 Vegetarisch

Steaks

Unsere saftigen und zarten Steaks, die wir mit höchster Sorgfalt zubereiten, sind von Rindern, die auf saftigen Weiden Südamerikas gezüchtet werden. BLACK RANCH ist der Name dieser besonderen Rinderrasse, dessen wohlschmeckenden Steaks zur absoluten Spitzenklasse gehören!



Bife de Chorizo – Rumpsteak	109	ca. 180 Gramm	20,50
Ein herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken,	110	ca. 250 Gramm	27,50
innen zart und fettarm, außen mit schmalem Fettrand.	111	ca. 350 Gramm	38,50
	112	ca. 450 Gramm	46,00
 Bife de Lomo – Filetsteak	116	ca. 150 Gramm	26,50
Das zarteste Stück vom Rind.	117	ca. 200 Gramm	34,50
	118	je weitere 100 Gramm	12,00

Filetsteak Specials

120 Filetsteak in Pfefferkruste		ca. 200 Gramm	35,50
122 Chateaubriand „Mediterran“ für 2 Personen		ca. 500 Gramm	39,50
gegrilltes Rinderfilet auf einer Platte serviert, an Pommes frites, Rosmarinkartoffel, Champignonköpfen, frischem Gemüse, dazu Pfeffersauce und Sauce Bearnaise			
		pro Person	

Beilagen

130 Bunter Salat	4,50	140 Parmesan	1,50
131 Pommes frites 4,7	4,50	141 Broccoli mit Sauce Hollandaise 1,4,11	5,90
132 Ofenkartoffel mit Sauerrahm 1,7,9,12	5,90	142 Spinatkartoffel 7	5,50
133 Kroketten 4,7	4,20	143 Blattspinat	4,50
134 Rosmarin-Drillinge 7	4,90	144 Champignonköpfe in Kräuterbutter 4,7	4,90
135 Langkorn – Wildreis	4,50	145 Frisches Tagesgemüse	5,50
136 Kräuterbutter	2,20	146 Speckbohnen	4,50

Saucen

170 Pfefferrahmsauce 4,7,9,12	3,70	174 Sauce Bearnaise 1,4,12	3,20
171 Sauce Hollandaise 1,4,11	3,20	175 Gorgonzolasauce 4,5	3,90
172 Champignonrahmsauce 4,7,9,12	4,90	176 Ketchup	0,50
173 Rosmarinsauce Provence 4,7	3,90	177 Mayonnaise	0,50

Beilagen - Angebot

150 Zu jedem Steak servieren wir Ihnen eine Sauce und zwei Beilagen Ihrer Wahl
zu einem Preis von **9,00 €**

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere

Steak Variationen

230	Kalbssteak ^{4,7} gegrilltes Kalbssteak auf delikater Rosmarinsauce, serviert mit frischen Tagesbeilagen	28,50
231	Steaktrilogie Mediterran ^{1,4,7,9,12} Rumpsteak, Schweinefilet und Putensteak vom Grill, überzogen mit Sauce Bearnaise, serviert mit frischen Tagesbeilagen	25,50
232	Filet Tournedo ^{1,4,7,12} Medaillons vom Schweinefilet im Pancetta Mantel gegrillt, überzogen mit Sauce Bearnaise, serviert mit frischen Tagesbeilagen	24,50
234	Cordon Rouge ^{4,7} Rumpsteak mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit frischen Tagesbeilagen	26,50

Spezialitäten vom Grill

240	Grillplatte „Mediterran“ ab 2 Personen ^{7,12,14} zwei Rumpsteaks, zwei Kalbssteak-Medaillons, zwei Lammkotelets und zwei Schweinefilet-Medaillons mit Kräuterbutter, an Pommes frites, Rosmarin-Drillinge, Champignons, mit Tagesgemüse, Pfefferrahmsauce und Sauce Bearnaise	pro Person	25,50
241	Cevapcici ^{4,7} Hackfleischröllchen an Pommes frites, Djuvecreis, Zwiebeln und Ajvar, dazu Bunter Salat		18,50
243	Grillteller ca. 350 Gramm ^{4,5,7} Rumpsteak, Schweinefiletsteak, Putenfilet und Cevapcici, an Pommes frites, Djuvecreis und Ajvar, dazu Bunter Salat		25,50
244	Schweinefilet Gorgonzola ^{4,5,7} gegrillte Schweinefiletsteaks überzogen mit herzhafter Gorgonzola-Sauce, serviert an frischen Tagesbeilagen		24,50
245	Kalbsleber „Berliner Art“ ^{5,7} gegrillte Kalbsleber, belegt mit Röstzwiebeln und Apfelringe, an Kartoffelpüree		24,50

Schnitzel & Geflügel

250	Wiener Schnitzel ^{1,5,7,9} paniertes Schnitzel vom Schweinefilet an Pommes frites, dazu Bunter Salat <u>vom Kalb für einen Aufpreis von 5,00 €</u>	18,50
251	Putenschnitzel ^{1,5,7,9} paniertes Schnitzel von der Putenbrust an Pommes frites, dazu Bunter Salat	18,50
252	Putensteak ^{5,7} gegrilltes Putenbruststeak mit Kräuterbutter an Pommes frites und frischem Gemüse	19,50
253	Cordon Bleu ^{1,4,5,7,9,11} paniertes Schnitzel vom Schweinefilet, gefüllt mit Schinken und Käse an Pommes frites, dazu buntes Gemüse mit Sauce - Hollandaise <u>vom Kalb für einen Aufpreis von 5,00 €</u>	22,50

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphit
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere

Aus der Pfanne

- | | | |
|-----|--|-------|
| 100 | Spanische Gemüsepfanne ^{4,5,7}
frisches Gemüse der Saison in der Pfanne serviert an Salzkartoffeln, überbacken mit Parmesan | 17,50 |
| 260 | Spanische Gemüsepfanne ^{2,4,5,7}
frisches Gemüse in der Pfanne serviert an Salzkartoffeln, überbacken mit Parmesan
wahlweise mit gegrilltem Lachsfilet oder Putenbrust - Streifen | 22,50 |
| 263 | Thai Curry ^{4,5,7,12}
Putenwürfel gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini und Champignons
in pikanter Curry-Kokossauce, an Langkorn-Wildreis | 20,50 |
| 264 | Pfanne Portuguesa ^{4,7,9,12}
drei Schweinefilet-Medaillons in feiner Pilz-Rahmsauce, mit Käse überbacken,
dazu Kroketten und bunter Salat | 24,50 |

Scaloppine vom Schweinefilet vom Kalb für einen Aufpreis von 5,00 €...

- | | | |
|-----|--|-------|
| 270 | Saltimbocca alla Romana ^{5,7,9,12}
zwei Scaloppine in feiner Weißwein - Sauce mit Parmaschinken und Salbei,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 24,50 |
| 274 | Scaloppina ai Funghi ^{5,7,12}
zwei Scaloppine mit Pilzen in feiner Rahmsauce, serviert mit Drillingen | 24,50 |

Lamm

- | | | |
|-----|---|-------|
| 281 | Lamm Kotelets ^{4,5,7}
vom Grill nappiert, mit frischem Knoblauch in Kräuter-Olivenöl,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 26,50 |
| 282 | Lammfilet ^{4,5,7,12}
gegrilltes Lammfilet überzogen mit Rosmarinsauce à la Provence,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 29,80 |
| 283 | Lamm Duett „Al Erbe“ ^{4,5,7,12}
Duett aus Lammfilet und Lammkotelets, in frischen Kräutern gebraten,
serviert mit frischen Tagesbeilagen | 28,50 |

1: Eier, 2: Fisch, 3: Krebstiere, 4: Milch, 5: Sellerie, 6: Sesamsamen, 7: Schwefeldioxid+Sulphite
8: Erdnüsse, 9: Glutenhaltiges Getreide, 10: Lupine, 11: Schalenfrüchte, 12: Senf, 13: Sojabohnen, 14: Weichtiere