

Vorab und als Begleiter zum Wein

Thai-Curry-Kokos-Chili-Süppchen mit gebratener Garnele | Euro 7,50

Weisse Bohnensuppe mit gebratenem Parmaschinken und Croutons | Euro 6,00

Hauchdünn geschnittener Parmaschinken und Parmesan | Euro 8,50

Gebratene Sepioline mit mariniertem Fenchel und Olivenöl | Euro 8,50

Bresaula-Carpaccio mit Zitrone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan | Euro 9,50

Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Schafskäse und Balsamico-Reduktion | Euro 8,50

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauchöl und Aioli | Euro 9,50

Carpaccio vom Serviettenknödel mit Kräuterseitlingen und Balsamico-Vinaigrette
| Euro 8,50

Antipastiauswahl für 2 Personen aus unseren Vorspeisen | Euro 24,50

Salatvariationen

Frischer Feldsalat mit Vinaigrette und Croutons | Euro 8,50

Vorspeisenportion | Euro 6,50

„Ceasars Salad“ mit Romana-Salat und Parmesan-Dressing | Euro 9,50

Vorspeisenportion | Euro 7,50

Winterliche Blattsalate an Balsamico-Dressing mit gebratener Putenbrust | Euro 10,50

Vorspeisenportion | Euro 8,50

Pasta

Gnocchi in Salbeibutter mit Parmaschinken-Chips | Euro 9,50

Hausgemachte Spinat-Schafskäse-Lasagne mit kleinem Salat | Euro 10,50

Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen, Chorizo und Tomatensugo | Euro 12,50

Fisch

Ganze Dorade Royal vom Grill mit Limonenbutter, Thymiankartoffeln und provencialischem Gemüse | Euro 18,50

Gebratenes Butterfisch-Filet auf Spinat-Gnocchis-Ragout und Beurre Blanc | Euro 15,50

Tomatisierte Seeteufelbäckchen mit Zuckerschoten und Butterfettuchine | Euro 19,50

Fleisch

Gebratenes Schweinekotelette gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten mit Pestotagliatelle und provencialischem Gemüse | Euro 17,50

Rehgoulasch mit Rotkraut, Preiselbeeren und Serviettenknödeln | Euro 17,50

Saltimbocca von der Putenbrust mit Zuckerschoten und tomatisierten Fettuchine
| Euro 16,50

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Dijonsenfruste, Thymiankartoffeln und kleinem Salat | Euro 19,50

Dessertvariationen

Hausgemachte Tiramisu | Euro 6,00

Crème Brûlée | Euro 6,00

Frische, warme Apfeltorte mit Vanilleeis | Euro 7,00

Gorgonzolaecke mit Feigensenf | Euro 6,50

Offene Weine 0,2l

Riesling trocken QbA | Weingut Müller-Dr. Becker | Rheinhessen | Euro 4,70

Weisser Burgunder trocken QbA | Weingut Seeger | Baden | Euro 5,20

Grauer Burgunder trocken QbA | Weingut Friedrich Becker | Pfalz | Euro 4,90

Pinot Grigio delle Venezie | Le Damine IGT | Italien | Euro 4,20

Chardonnay trocken QbA | Weingut Müller-Dr. Becker | Rheinhessen | Euro 4,50

Montepulciano d'Abruzzo | Badia Corti | Abruzzo | Euro 3,90

Merlot | Vin de Pays d'Oc | Fleuraison | Euro 4,30

Cabernet Sauvignon | Vin de Pays d'Oc | Fleuraison | Euro 4,30

Chianti Colli Aretini DOCG | Cantina dell'Aretino | Euro 5,20

Blauer Spätburgunder trocken" QbA | Weingut Seeger | Baden | Euro 5,30

Heidelberger Rotwein mild | Weingut Clauer | Baden | Euro 4,30

Siener Rosé QbA | Weingut Siener | Pfalz | Euro 4,50