

Vorab und als Begleiter zum Wein

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

Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken *Euro 6,00*

Lauwarmer mediterraner Pulposalat mit Aioli *Euro 9,50*

Büffelmozzarella im Pancettamantel an Ruccolasalat mit Kirschtomaten *Euro 9,50*

Tomaten-Tramezzini *Euro 6,50*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonen-Koriandersalsa, Ruccola und gerösteten Pinienkerne *Euro 10,50*

Sashimi von der Jakobsmuschel mit Limettenöl und Fleur de Sel mariniert *Euro 9,50*

Gegrilltes Gemüse mit gratiniertem Ziegenkäse und Balsamico-Reduktion *Euro 9,50*

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

Salatvariationen

Ruccolasalat an Balsamico-Dressing mit Parmesan, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen *Euro 9,50*

Vorspeisenportion *Euro 6,50*

„Ceasars Salad“ Romana-Salat mit Parmesan-Dressing und gebratener Maispoulardenbrust *Euro 12,50*

Vorspeisenportion *Euro 9,50*

Frische sommerliche Blattsalate in Balsamico-Dressing mit gebratenen Riesengarnelen und Pancettachips *Euro 12,50*

Vorspeisenportion *Euro 9,50*

Pasta und Risotto

Tortellini mit Ruccola-Parmesanfüllung in weißer Tomatensauce *Euro 9,50*

Linguine mit gebratenen Jungbullensfilet-Streifen und Steinchampignons in Dijonsenfauce *Euro 14,50*

Risotto „Milanese“ mit gebratenen Riesengarnelen und Jakobsmuscheln *Euro 16,50*

Fisch

Loup de Mer im Ganzen gegrillt mit Limonenbutter, Röstkartoffeln und grünem Spargel
Euro 19,50

Zart gebratenes Lachsfilet unter der Zitronen-Thymiankruste auf Blattspinat und Linguine
an Beurre Blanc *Euro 17,50*

In Aromaten gebratene Doradenfilets auf Tabulé und Ruccola mit Tomaten-Tramezzini
Euro 19,50

Fleisch

Gebratene Maispouardenbrust auf Kräuterrisotto mit gebratenen Steinchampignons
Euro 17,50

Zarte Schweinefiletmedaillons „Caprese“ mit Pestonudeln an weißer Tomatensauce
Euro 17,50

Rosa gebratener Lammrücken im Kräutermantel auf Tabulé und Ruccola mit Tomaten-
Tramezzini *Euro 21,50*

Medaillon vom Jungbullenfilet an weißer Portweinsauce mit Röstkartoffeln, grünem
Spargel und gebratenen Steinchampignons *Euro 26,50*

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, Thymiankartoffeln und
grünen Bohnen | *Euro 20,50*

Dessertvariationen

Quark-Vanille mousse mit Stachelbeergrütze *Euro 6,50*

Crème Brûlée *Euro 6,00*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeeren „Madagaskar“ und Vanilleeis *Euro 7,50*

Gratinierte Ziegenkäsetaler mit Birnensenf *Euro 7,50*

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, Abruzzen *Euro 3,90*

Merlot Vin de Pays d'Oc, Fleuron *Euro 4,30*

Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc, Fleuron *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*

Sieners Rosé QbA, Weingut Siener, Pfalz *Euro 4,50*