

# *Vorspeisen*

## *Bruschetta*

*mit Tomate, Chili und Parmesan*

6,40€

## *Rindercarpaccio*

*mit Olivenöl, Ruccola, Parmesan und rosa Pfeffer*

12,90€

## *Lauwarmes Semmelknödelcarpaccio*

*mit Gebratenen Kräuterseitlingen in Kräutervinaigrette und Parmesan*

10,90€

## *Tapas Setzkasten*

*-2 Riesengarnelen*

*-Datteln im Speckmantel*

*-gebratene Chorizo*

*-marinierte Oliven*

*-lauwarmer Schafskäse*

*-gegrillte Peperoni*

*Je Schale 4,00€*

# *Suppen*

## *Möhren-Orangen-Suppe*

*pikante Rahmsuppe mit Streifen von der Entenbrust*

6,40 €

## *Würzige Parmesansuppe*

*italienische Käsecreme mit Pestocrostinis*

5,90 €

## *„Pho“*

### *Vietnamesische Spezialität.*

*Geflügelbrühe mit Hähnchen, Reisnudeln und frischen Kräutern als  
Einlage*

5,50 €

# *Vegetarische Gerichte*

## *Hausgemachte Lasagne*

*mit Rahmspinat gefüllt und Schafskäse überbacken*

10,80 €

## *Zucchini-piccata*

*Scheiben von Zucchini im Parmesan-Ei-Mantel gebacken auf  
Fettucine und pikantem Tomatenragout*

12,50 €

## *Fetakäse*

*in Zitronen-Kräuterpanade auf Ratatouille mit Crema di Balsamico  
und Rucola*

13,60€

# *Salate*

## ***Beilagensalat***

*Kleiner bunter Salatteller der Saison mit Hausdressing*

4,90 €

## ***Großer gemischter Salat***

*Blattsalate der Saison mit Hausdressing*

8,90 €

***wahlweise dazu:***

*Räucherlachs*

6,50 €

*gegrillte Garnelen*

8,00 €

*Schafskäsewürfel*

5,20 €

*marinierte Hähnchenbruststreifen*

4,60 €

# *Pasta*

## *Papardelle*

*mit frischem Lachs und Gemüsestreifen in*

*Zitronengras-Limettensosse*

*13,60€*

## *Orechiette*

*mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Oliven und frischem Rucola*

*12,40€*

## *Lucanelli*

*mit gebratener Chorizo, Zwiebeln und Paprika in Tomaten-  
Orangensosse und Parmesan*

*13,90€*

## *Scialatielli „Getrüffelt“*

*mit Streifen vom Rind, Kräuterseitlingen und Frühlingszwiebeln*

*15,80€*

# *Fischgerichte*

## *Ragout von Jakobsmuscheln und Garnelen*

*auf buntem Gemüse in Limonenschaum und Parmesanrisotto*

20,20 €

## *Rosa gegrilltes Lachsfilet*

*an feiner Mandelsauce und bunten Gemüsefettucine*

17,80 €

## *Zanderfilet „Griechische Art“*

*mit Tomaten, Paprika, Oliven, Knoblauch und Schafskäse überbacken  
dazu spanische Kartoffeln*

18,90 €

## *Fleischgerichte*

### *Barberie Entenbrust*

*in Honig-Soja-Marinade mit Butterbohnen und spanischen Kartoffeln*

18,90 €

### *Schweinefilet im Speckmantel*

*gebraten an Balsamico-Rosmarin-Jus auf Gemüsestreifen und  
Papardelle*

17,80 €

### *Argentinisches Rumpsteak*

*mit Butterbohnen und Bratkartoffelwürfeln an Preiselbeer-Zwiebel-  
Confit*

21,80 €

### *Argentinisches Rinderfilet*

*auf sautierten Gemüsestreifen und Parmesanrisotto an  
Pfefferrahmsauce*

25,50 €

# *Schnitzel*

## *Schnitzel „Wiener Art“*

*Schnitzel vom Schweinerücken paniert mit Zitronenecke*

12,80 €

## *Odenwälder Schnitzel*

*Schnitzel vom Schweinerücken mit Rettich's Kochkäse*

14,80 €

## *Italienisches Schnitzel*

*Schnitzel vom Schweinerücken mit luftgetrocknetem Schinken, Rucola,  
Tomatenwürfeln & Parmesan überbacken*

15,60 €

*-zu allen Gerichten servieren wir wahlweise -Bratkartoffeln, oder Pommes frites,  
oder Tomatenfettucine*



# *Burger*

## *Home Style Burger*

*im Mehrkornbrötchen mit Blattsalat, Burgersauce, Tomaten, Gurken, Käse & Röstzwiebeln dazu würzige Kartoffelecken & Coleslaw*

14,80 €

## *Black Angus Beef Burger*

*im Focacciabrötchen mit Blattsalat, Salsarelish, Tomaten, Bacon & Spiegelei dazu Süßkartoffelpommes & Coleslaw*

16,80 €

## *Dessert*

### *Tonkabohnen Creme Bruleé*

*Dazu Limetten-Quark-Mousse und Kirschragout*

7,90€

### *Schoko Vanille- Tarte*

*auf Himbeercoulis mit Bratapfeleis*

8.20€

### *Sorbet*

*von Waldbeeren mit frischer Minze im Gin Bad*

4,60€