

Vorspeisen

Bruschetta

mit Tomate, Chili und Parmesan

6,40€

Rindercarpaccio

mit Olivenöl, Ruccola, Parmesan und rosa Pfeffer

12,90€

Gebratene Riesengarnelen -4 Stück

mit Chili, Knoblauch und mediterranen Kräutern

11,90€

Lauwarmes Semmelknödelcarpaccio

mit Gebratenen Kräuterseitlingen in Kräutervinagrette und Parmesan

10,90€

Tapas Setzkasten

-2 Riesengarnelen

-Datteln im Speckmantel

-Gebratene Chorizo

-Oliven Mariniert

-lauwarmer Schafskäse

-gegrillte Peperoni

Je Schale 4,00€

Suppen

Leichte Kartoffel-Zitronengrassuppe

mit Garnelenspieß und Kräuter-Knoblauchcroutons

6,20 €

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 Spaghettinis und pikantem Tomatenragout

12,50 €

Sellerieschnitzel

mit Maisflocken paniert an bunten Gemüsetagliolinis und würziger Karottencreme

12,40 €

Mediterraner Gemüsestrudel

mit Paprika, Zucchini, Tomaten und Schafskäse gefüllt, Parmesan gratiniert an Salatbouquet & Avocado-creme

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:

gebutterte Lachswürfel

6,50 €

gegrillte Garnelen

8,00 €

Schafskäsewürfel

5,20 €

marinierte Hähnchenbruststreifen

4,60 €

gebratene Rindfleischstreifen

6,90 €

Pasta

Papardelle

mit frischem Lachs und Gemüsestreifen in

Zitronengras Limettenensauce

13,60€

Orechiette

mit getrockneten Tomaten, Walnüssen, Kapern, Oliven und frischem

Rucola

12,40€

Lucanelli

mit gebratener Chorizo, Zwiebeln und Paprika in Tomatensosse und

Parmesan

13,90€

Scialatielli „Getruffelt“

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 Gemüsetagliolinis

17,80 €

Zanderfilet „Griechische Art“

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

18,90 €

pochierter weißer Heilbutt

auf Kräuter-Knoblauch-Spaghettinis an pikantem Tomatenragout

21,80 €

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
Tagliolini*

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 & Mozzarella überbacken*

15,60 €

Bolognese Schnitzel

*Schnitzel vom Schweinerücken mit Bolognese & Mozzarella
überbacken*

15,50 €

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

Burger

Crunchy Chicken Burger

*im Sesambrötchen mit Rucola, Ananas & Cocktailsauce dazu Twister
Pommes und Coleslaw*

14,10 €

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 auf Kirschragout

7,90€

Schoko Vanille- Tarte

auf Himbeercoulis mit Bratapfeleis

8.20€

Chai Panna Cotta

auf würzigen Pflaumen und Pistaziencrumble

7,60€

Sorbet

von Waldbeeren mit frischer Minze im Gin Bad

4,60€