

# SPEISEN

Beachten Sie gerne auch unsere  
Tafel

## TAPAS UND WEINBEGLEITUNG

### Brotkorb <sup>Ⓢ</sup>

Frisches Brot, Aioli, Salzbutter, Olivenöl  
Für zwei Personen – zusätzliches Gedeck

**Große Oliven** <sup>Ⓢ</sup> klein  
grüne Oliven, leicht pikant (5 / 11) normal

**Käsewürfel** <sup>Ⓢ</sup> klein  
österreichischer Bergkäse normal

**Pimientos de Padrón** (Mini-Paprika) <sup>Ⓢ</sup>  
gebratene, kleine grüne Paprikas mit Meersalz

**Datteln im Speckmantel** klein  
im Tontöpfchen serviert normal

**Italienische Salami**  
trad. italienische Salami aus der Region Rom

**Spanischer Schinken**  
dünn geschnittener Serrano-Schinken

**Große Scampis im Tontöpfchen** 3 Stück  
in Knoblauch-Öl, dazu Brot 6 Stück  
9 Stück

## VORSPEISEN

**Tomatenconsommé** <sup>Ⓢ</sup>  
klare Suppe aus Tomaten, dazu Brot

**Cocos-Curry-Suppe**  
Kokosmilch, Gemüse, Huhn, leicht pikant, dazu Brot

**Röstbrot Bruschetta** <sup>Ⓢ</sup>  
Tomaten, Rucola, rote Zwiebeln, Lauch, Balsamico

**Mediterraner Teller** klein  
Schinken, Salami, Bergkäse, Oliven, Brot normal

**Käseplatte** <sup>Ⓢ</sup> klein  
Käsevariation aus 5 Sorten normal

## SALATE

**Salat „Honig-Thymian“**  
Honig-Thymian an Hähnchenfilet

**Salat „Ziegenkäse“** <sup>Ⓢ</sup>  
mit karamellisierter Ziegenkäserolle in Honig

**Salat „Weidenrind“**  
rosa gebratenen Rinderstreifen

**Salat „Scampis“** 3 Stück  
Black-Tiger-Scampis, Parmesan 6 Stück

## PASTA

**Pasta „Gemüse“** <sup>Ⓢ</sup>  
Zucchini, Cocktailtomaten und Parmesan

**Pasta „Schneearrabiata“** <sup>Ⓢ</sup>  
Arrabiata-Sauce, Ziegenkäsestreusel

**Pasta „Scampis“** 3 Stück  
große Scampis, grünem Spargel, 6 Stück  
Zucchini, Cocktailtomaten und Parm. 9 Stück

**Pasta „rosa Rinderstreifen“**  
arg. Rumpsteak, Gemüse und Parmesan

**Pasta „Trüffelrahm“** <sup>Ⓢ</sup>  
in Parmesan-Sahne Sauce

**Pasta „Salsiccia“**  
tomatisierte Pasta, ital. Wurst

## FLAMMKUCHEN

**Flamm. „Elsässer-Art“**  
Speckwürfel, rote Zwiebeln und junger Lauch

**Flamm. „Mediterranes Gemüse“** <sup>Ⓢ</sup>  
Zucchini, Tomaten, Rucola, Parmesan und Olivenöl

**Flamm. „Datteln“** <sup>Ⓢ</sup>  
Datteln, Ziegenkäse, Walnüssen und Honig

**Flamm. „Birne u. Ziegenkäse“**  
Birne, Ziegenkäse und Honig

**Flamm. „Serrano“**  
Serrano, Tomaten, Rucola, Olivenöl und Parmesan

## FLEISCH

**Beef Tatar** 140g  
fein gewürztes Rindertatar 280g

**Carpaccio di Manzo**  
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl

**Rumpsteak vom** 200g  
„800°C BEAFER“ 250g  
mit Kräuterbutter, Salat und Brot 300g

## FISCH

**Scampipfännchen Chili-Ingwer**  
mit 5 großen Scampis, Gemüse und Knoblauch

**Große Scampis im Tontöpfchen** 3 Stück  
in Knoblauch-Öl, dazu Brot 6 Stück  
9 Stück

## DESSERT

**Torta della nonna** <sup>Ⓢ</sup>  
Italienische Zitronencremetorte

**Schokoladenkuchen** <sup>Ⓢ</sup>  
warmer Tarte au Chocolat mit flüssigem Kern

**Limoncello-Sorbet** <sup>Ⓢ</sup>  
gestrudelt im Champagnerglas

**Kleine Käseplatte** <sup>Ⓢ</sup>

Alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage gern bei unserem Team. Änderungen vorbehalten.