
MEDITERRANE WOCHE

10.03. - 19.03.2022

MENU

SALAT NICOISE

gebratener Thunfisch, Kartoffel, Bohnen, Oliven, Rucola

CALAMARI

mit Tintenisotto

GESCHMORTE KANINCHENKEULE

an Rosmarin Jus mit gegrilltem Gemüse und Polenta

TIRAMISU


mit Sabayon

Menu 59,00


Menu Vegan 49,00 

VORSPEISEN

Caldo Verde - Kohlsuppe mit Chorizo
8,50

Artischocken Salat mit Saubohnen, Rucola und Pinienkernen 
12,50

Anti Pasti Teller - Salami, Mortadella, Pecorino, eingelegtes Gemüse, Grissini
15,00

Cremige Burrata mit grünem Spargel und Pistazienpesto 
14,50

Vitello Tonnato
VS 16,00 | HG 21,00

Salat Nicoise - gebratener Thunfisch, Kartoffel, Bohnen, Oliven, Rucola, Artischocke
18,50


HAUPTSPEISEN

Ganze gegrillte Dorade mit gebratenem Gemüse und cremiger Polenta
26,00

Ossobuco mit Safran Risotto, Datteltomaten und wildem Brokkoli
28,00

Kotelett vom Iberico Schwein mit Batatas ao Murro und Pimientos de Padrón
32,00

Pasta Vongole - hausgemachte Bandnudeln mit Venusmuscheln
24,00

Pasta alla Norma - hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensugo
frittierter Aubergine, Basilikum und gesalzenem Ricotta (vegan möglich) 
18,00

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Unverträglichkeiten an.

Vegan 

Vegetarisch 