

WEINEMPFEHLUNG

Gelber Muskateller

QbA | trocken

Knöll & Vogel | Pfalz

Exotisches Bukett | Minze und Zitrus im Abgang

0,75l 27,00 €

Cabernet Sauvignon - Merlot

QbA | trocken | BIO

Lukas Kesselring | Pfalz

Dunkle Frucht | würzig | samtige Tannine

0,75l 27,00 €



“ Heute Abend gibt es
Obstsallat.
Vor allem Trauben.
Ok Nur Trauben.
Fermentierte Trauben.
Wein.
Es gibt Wein.”

Was du heute kannst
entkorken, dass verschiebe
nicht auf morgen.

FAMILY DEAL

AB 2 PERSONEN

Tapas auf unsere Art

Zweierlei Auswahl an Antipasti

Garnelen im Kartoffelmantel

Gebackene Calamares Ringe

Matjestatar mit Zwiebeln und feinen Kräutern

Mariniertes Bauchfleisch vom Schwein in einer Schmoked Marinade

Kartoffel „Bravas“ gebackene Kartoffel Würfel in Butter,

Rosmarin und Paprika

Serranoschinken, Ziegenkäse mit Feigensenf

Dreierlei Dips Guacamole, Aioli Dip und Tomaten Pesto

Ofenfrisches Baguette

29,90 € pro Person

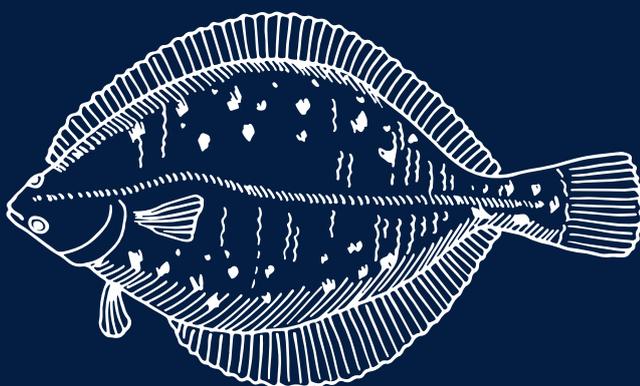
Steinbutt im Ganzen am Tisch filetiert

Gebratener Steinbutt (1200 g) mit

Rosmarinkartoffeln und frischem Gurkensalat

Vorbestellung bis 14:00 Uhr

69,00 € für 2 Personen



“Willst du mir den Tag
versauen, musst du auf die
Wage schauen.
Willst du es noch schlimmer
machen, probiere mal die
alten Sachen”



VORWEG

Verschiedene Sommerliche Blattsalate
mit Gurke, Tomaten, Paprika, Mais und
Kräutervinaigrette
9,00 €

auch wahlweise mit
-gebratener Hähnchenbrust
14,50 €

-Knoblauch Scampi
15,00 €

-überbackenem Feta
12,00 €

Rindercarpaccio
mit Trüffelöl, Ruccola und Parmesan
14,00 €

Bärlauch Cremesuppe
mit feuriger Chorizo
9,00 €

“Knusper, Knusper
Knäuschen,
wer knuspert an meinem
Gluten-, Laktose- und
Fruktosefreien, Veganen, mit
Stevia gesüßten
Bio - Häuschen?”



AUS DEM NUDELTOPF

Pasta Achterdeck

mit Speck, Chilipaste, Tomatensauce,
Parmesan und feinen Kräutern
17,50 €

Pasta Aglio e Olio

mit Chilli, Knoblauch, Kirschtomaten,
frischen Kräutern und Parmesan
16,50 €

Trüffelpasta

mit gebratenen Garnelen und Ruccola
18,50 €

Cannelloni

mit feinem Rindfleisch gefüllt,
in scharfer Sauce und mit Mozzarella
überbacken
15,50 €

BURGER

Feuriger Rindfleischburger

im Roggen - Vollkorn Brötchen,
mit Chili Cheese Dip,
Knackigem Salat, Cheddar, Tomaten,
Roten Zwiebelringen, Jalapeños,
Country Potatoes und BBQ Dip
19,90 €

Hähnchenburger

im Roggen- Vollkorn Brötchen
mit Sour Creme, knackigem Salat, Cheddar,
Tomaten, Mango Relish, Bacon,
Country Potatoes und BBQ Dip
18,90 €

BE VEGGI

Ricotta-Steinpilzravioli

mit Petersilien Öl und Parmesan
16,50 €

“Figur gesucht, Pfündig
geworden.”



FRISCHE FISCHE

Gebratenes Zanderfilet
17,50 €

Gebratenes Lachsfilet
16,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet
17,50 €

HAUPTSACHE FLEISCH

Sous Vide gegartes Entrecôte
19,50 €

Steak au Four
16,50 €

Lammlachs
17,50 €

BEILAGEN ZUR WAHL

Ratatouille Gemüse	5,50 €
Kräuter-Gnocchi	4,50 €
Spinatpasta	4,50 €
Country Potatoes	3,50 €
Pommes mit Ketchup und Majo	3,50 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,50 €
kleiner gemischter Salat	5,00 €
Macairekartoffeln	4,50 €
Kräuterbutter	1,50 €

“Wenn’s aus der Küche lecker duftet, steht immer einer da der schuftet.”





ZUM SCHLUSS

Geeistes Mango-Parfait
mit Rumfrüchten
11,00 €

Panna Cotta
mit weißer Schokolade
und Zitronen-Rhabarberagout
9,50 €

Crème Brûlée
mit Vanilleeis
9,50 €

“Schokolade hat relativ wenig
Vitamine, deshalb muss man
relativ viel davon essen.”