

# Mittagskarte (Mo.-Fr. 12:00-14:30)

## Vorspeisen

- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Oliven aus Chalkidiki grün und dunkel €5,50
- Gemischter Blattsalat  
mit Tomatendressing oder Parmesandressing €6,00
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Tomate und Feta €6,50
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern €6,50
- Gegrillte Zucchini  
mit eingelegten Kirschtomaten und Petersilienpesto €10,50
- Prosciutto di San Daniele €14,50
- Vitello Tonnato  
(rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfischcreme und Kapern) €16,00
- 3 Austern „Gillardeau - Spécial de Claires“ oder einzeln  
(Gillardeaus werden insgesamt ca. vier Jahre lang kultiviert. Aus Bourcefranc,  
Marenne-Ile d' Oléron, Charente-Maritime, Frankreich. Sehr vollfleischige  
Auster mit einer guten Balance aus feiner Mineralität und Süße)  
natur mit Zitrone, mit Vinaigrette, mit Gurke und Gin €15,00/5,50
- 6 Austern €27,00
- 12 Austern €50,-

## Hauptgänge

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Feta und Tomatensugo €8,50
- Gebackener Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat  
und Tomatendressing €10,50
- Garganelli (Pasta) mit Burrata, Tomatensugo  
und Basilikum €12,50
- Gerösteter Blumenkohl  
auf Haselnuss-Hummus und Petersilienpesto €13,50

- Fettuccine mit Guanciale  
(luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus dem Latium) €14,00
- Fettuccine mit gebratenen Kräuterseitlingen €14,00
- Gegrillte Capelunghe (Schwertmuschel)  
mit Petersilienpesto und gemischtem Blattsalat €14,50
- Linguine mit Meeresfrüchten  
(Garnele, Kalmar und Muschel) €15,00
- Gegrillte Wildfanggarnelen und Kalamaretti  
mit gemischtem Blattsalat  
oder mit Ofenkartoffel und Sardellendip €15,00
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel, Skrei €16,50
- Gebratene Brust vom Freilandhuhn (label rouge)  
mit gemischtem Blattsalat und Parmesandressing €16,50
- Linguine mit Vongole Veraci (Teppichmuschel) €18,00
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo  
oder in Chorizo-Portweinsud mit Koriander  
mit gemischtem Blattsalat und Tomatendressing €19,50
- Gegrillter Pulpo auf Fava  
mit confierten Zwiebeln und Kapern €24,50
- Gebratener Rücken vom Ibericoschwein mit  
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Pflaume €29,50
- Gebratenes Bürgermeisterstück vom US Prime Beef  
mit Selleriecreme, gerösteter Schwarzwurzel und Madeirajus

## Dessert

- Griechischer Joghurt mit Quitte, Mandel und Honig €7,50
- Weiße Schokoladencreme  
mit Rooibos und Pflaumen €7,50
- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (*hausgemacht*) €10,00