

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
- Zucchini-pommes mit Aioli €7,50
- Gegrillte Zucchini
mit eingelegten Kirschtomaten und Petersilienpesto €10,50
- 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,-
- Vitello Tonnato
(rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfischcreme und Kapern) €16,00

Hauptgänge

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Feta und Tomatensugo €8,50
- Gebackener Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat
und Tomatendressing €10,50
- Tufoli (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
gemischtem Blattsalat und Tomatendressing €14,00
- Tufoli (Pasta) mit in Marsala geschmorter Salsiccia
und gebratener Aubergine €14,50
- Linguine mit Meeresfrüchten
(Garnele, Kalmar, Muschel) €15,00
- Gegrillte Wildfanggarnelen und Kalamaretti
mit gemischtem Blattsalat
oder mit Ofenkartoffel und Sardellendip €15,00
- Ofengerösteter hessischer weißer Spargel auf Erbsenpüree
mit Distelölvinaigrette und getrockneter Datteltomate €16,50
- Geschmortes Lamm nach sardischer Art mit
Artischockenherzen, getrockneter Tomate und Tufoli (Pasta) €16,50
- Fischsuppe
mit Garnele, Kalmar, Muschel, Seeteufel und Skrei €16,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (label rouge)
mit gemischtem Blattsalat und Parmesandressing €16,50
- Linguine mit Vongole Veraci (Teppichmuschel) €18,00
- Gegrillter Pulpo, Garnele und Kalmar auf Fava
mit confierten Zwiebeln und Kapern €25,50
- Gebratener Rücken vom Ibericoschwein mit
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Pflaume €29,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Orange, Mandel und Honig €7,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Rhabarber €7,50
- Italienische Erdbeeren
mit Mascarponeespuma und Basilikum €7,50
- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (*hausgemacht*) €10,00