

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
- Fava (Püree aus gelber Erbse) mit confierten Zwiebeln und Kapern €8,50
- Chorizo de Bellota Iberico €9,50
- Burrata mit grünem Spargel
Rhabarber, Tomate und Pistazie €10,50
- Iberico Schinken 12 Monate (Paleta de Jamon Iberica) €15,00

- 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) €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
- Festonati (Pasta) mit Burrata, Tomatensugo
und Basilikum €12,50
- Fettuccine mit gebratenen Kräuterseitlingen €14,00
- Gerösteter Blumenkohl
mit Haselnuss-Hummus und Petersilienpesto €13,50

- Fettuccine mit Guanciale
(luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus dem Latium) €14,00
- Schwertmuscheln mit Petersilienpesto
und gemischtem Blattsalat mit Tomatendressing €14,50
- Linguine mit Meeresfrüchten
(Garnele, Kalmar, Muschel) €15,00
- Wildfanggarnelen und Kalamaretti
mit gemischtem Blattsalat
oder mit Ofenkartoffel und Sardellendip €15,00
- Gebratene Brust vom frz. Freilandhuhn (label rouge)
mit gemischtem Blattsalat und Parmesandressing €16,50
- Lachstatar mit grünem Spargel+
und gemischtem Blattsalat mit tomatendressing €16,50
- Hessischer weißer Spargel auf Erbsenpüree mit
Distelölvinaigrette und getrockneter Datteltomate €17,50
- Wildfanggarnele und Kalamaretti auf Fava
mit confierten Zwiebeln und Kapern €17,50
- Linguine mit Vongole Veraci (Teppichmuschel) €18,00
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo oder Weißweinsud
mit gemischtem Blattsalat und Tomatendressing €19,50
- Gebratener Rücken vom Iberico Schwein mit
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Zwetschgen €29,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Erdbeere und Mandelsplittern €7,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Orange €7,50
- Italienische Erdbeeren mit Mascarponecreme €8,50
- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (*hausgemacht*) €10,00