

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
- Wassermelone mit Feta und Thymian 6,50
- Ofenkartoffeln mit Sardellendip und frittierten Kapern 6,50
- Fava (Püree aus gelber Erbse) mit confierten Zwiebeln und Kapern 8,50
- Burrata mit gegrilltem Pfirsich
Tomate, Frühlingszwiebel und Pistazie €10,50
- Hausgebeizter schottischer Lachs (label rouge) auf Spinatvinaigrette,
mariniertem Fenchel und Crème fraîche 14,50

Austern

- 3 Austern Juizette mit einem Glas Crémant 0,1l 14,50
- Juizette – La Réveuse No.3 Fines de Claire 1 Stk. €3,50/3 Stk. 9,00
- Gillardeau - Spécial de Claires
(Gillardeaus werden insgesamt ca. vier Jahre lang kultiviert. Aus Bourcefranc,
Marenne-Ile d' Oléron, Charente-Maritime, Frankreich.)
natur mit Zitrone 1Stk. €5,50 3Stk. 15,00
6 Austern 27,00
12 Austern 50,00

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
mit Haselnuss-Hummus und Petersilienpesto 13,50
- Fettuccine mit gebratenen Kräuterseitlingen 14,00

- Fettuccine mit gebratenen Pfifferlingen 18,50
- Gegrillte Schwertmuscheln (Navajas) mit Petersilienpesto,
gemischtem Blattsalat Tomatendressing 14,50
- Linguine mit Meeresfrüchten
(Garnele, Kalmar, Muschel) 15,00
- Wildfanggarnelen und Kalamaretti mit gemischtem Blattsalat
oder mit Ofenkartoffel und Sardellendip 15,00
- Tatar vom Loch Duart Lachs (label rouge)
mit gemischtem Blattsalat Tomatendressing 17,50
- Linguine mit Vongole Veraci (Teppichmuschel) 18,00
- Miesmuscheln in pikantem Tomatensugo
mit gemischtem Blattsalat und Tomatendressing 19,50
- Gegrillter Pulpo, Garnele und Kalmar auf Fava
und Kapern 27,50
- Fettuccine mit Guanciale
(luftgetrockneter, ungeräucherter Speck aus dem Latium) 14,00
- Gebratene Brust vom frz. Freilandhuhn (Label Rouge)
mit gemischtem Blattsalat und Parmesandressing 16,50
- Spieße vom franz. Freilandhuhn
mit Safranreis und Minzjoghurt 17,50
- Gebratener Rücken vom Iberico Schwein mit
Kartoffelcreme, Frühlingszwiebel und Brombeere 29,50

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Kirschen und Mandelsplittern 7,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos und Kirsche 7,50
- Marinierte Erdbeeren mit Mascarponeschaum 8,50
- Pistazieneis aus gerösteten Pistazien (*hausgemacht*) 10,00