

Mittagskarte (Di.-Fr. 12:00-14:30)

Vorspeisen

- Aioli (Knoblauchmayonnaise) €3,50
- Gemischter Blattsalat
mit Tomatendressing oder Parmesandressing €6,00
- Ofenkartoffel mit Sardellendip €6,50
- Gebratener Blattspinat auf Hummus €7,50
- Mediterraner Kartoffelstampf mit Fetakäse €6,50
- Fava mit confierten Zwiebeln und Kapern €8,50
- Ofengeröstete Erdartischoccke (Topinambur)
mit Hummus und Sonnenblumenkernen €8,50
- Ofengeröstete rote Beete mit Fetacreme und Walnuss €8,50
- Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Büffelmozzarella und Sardelle
mit einem Salatbouquet €10,50
- Geschmolzener Manchego-Käse
mit Kürbis, Birne, Apfel, Brot, Senfsaat und Majoran €10,50
- 3 Austern „Tsarskaya“ oder einzeln
(,die Perle des Zaren‘ aus der Bucht von Mont Saint Michel)
natur mit Zitrone, mit Vinaigrette, mit Gurke und Gin €13,50/4,50
- Gemischte Platte mit
Duroc Schinken,
Chorizo Iberico, Queso Manchego €15,00

Hauptgänge

- Mediterraner Kartoffelstampf mit Feta und Tomatensugo €8,50
- Kürbissuppe mit Muskatkürbis, Kürbiskernen, Kürbiskernöl
und Crème fraîche oder €9,50
mit gegrillten Garnelen €16,50
- Tufoli (Pasta) in Tomatensauce mit Büffelmozzarella
und Basilikum €10,50

- Linguine mit gebratenen Kräuterseitlingen €11,50
- Gebackener Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat
und Tomatendressing €10,50
- Linguine mit Meeresfrüchten
(Garnele, Kalmar und Muschel) €13,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen und Kalamaretti
mit gemischtem Blattsalat
oder mit Ofenkartoffel und Sardellendip €13,50
- Gegrillte Capelunghe (Schwertmuschel)
mit Petersilienpesto und gemischtem Blattsalat €14,50
- Gegrillte Wildfanggarnelen
auf gebratenem Spinat und Hummus €16,50
- Mariniertes Tatar vom schottischen Glenn Douglas Lachs
mit gemischtem Blattsalat und Tomatendressing €16,50
- Fischsuppe mit Garnele, Kalmar, Muschel
und Steinbutt €16,50
- Gebratene Brust vom frz. Maishuhn (label rouge)
mit gemischtem Blattsalat und Parmesandressing €16,50
- Linguine mit Vongole Veraci (Teppichmuschel) €18,00
- Miesmuscheln (Bouchot AOC) in Chorizo-Portweinsud
mit Koriander €19,50
- Gegrillter Pulpo auf Fava
mit confierten Zwiebeln und Kapern €22,50
- Gebratenes Karrée vom Ibericoschwein mit
Kartoffelcreme, Frühlingzwiebel und Pflaume €28,50

Dessert

- Tarte au Citron mit Vanille-Mascarpone €6,50
- Griechischer Joghurt
mit Quitte, Honig und Mandelstreusel €6,50
- Weiße Schokoladencreme
mit Rooibos, Pflaume und Orange €7,50