

Heute empfehlen wir

Gazpacho (kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse) mit Feta und Croutons	5,50 €
Melanzana alla Parmigiana (neapolitanisch) Auberginen Auflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	9,50 €
Kolokithokeftedes (Griechische Zucchini-Puffer mit Feta)	8,50 €
Salat mit gebackenem Ziegenkäse auf Bratscheibchen, Erdbeeren und Walnüsse	12,50 €
Hausgemachte Strozzapreti mit Perlhuhn Ragout	14,50 €
Tonnarelli (schwarze Pasta mit Tintenfischtinte) alla puttanesca	13,50 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Salsiccia, frische Pfifferlinge und gehobeltem Parmesan	13,50 €
Begrillte Lammhüfte in Knoblauchbutter dazu Rosmarinkartoffeln	22,00 €
Grillteller mit Soutzoukaki, Souvlaki, und Pancetta in frischen Kräutern, Olivenöl und Senf mariniert dazu Pommes	15,50 €
Kalbsrückensteak mit frische Pfifferlinge dazu Rosmarinkartoffeln	23,50 €

Fischgerichte

Loup de Mer Filets vom Grill mit Zitrone und Olivenöl	19,00 €
Alle Fischgerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und Salat serviert	

Dessert

Pannacotta mit Himbeersauce	4,90 €
Joghurtmousse mit frischen Erdbeeren Walnüsse und Honig	5,50 €

Weintipp der Woche glasweise aus unserem Flaschensortimen

Grauer Burgunder QbA, trocken	Weingut Langenwalter 0,25l	4,20 €
Fume Blanc, Mundus Vini Silber	Weingut Schubar 0,25l	6,00 €
Cortese Dell' alto Monferrato Piemont	0,1l 2,40 € / 0,25l	6,00 €
Primitivo di Manduria	0,1l 2,60 € / 0,25l	6,50 €
Pinot Noir	Weingut Schubar 0,25l	6,50 €
Chardonnay, trocken Mundus Vini Silber	Weingut Schick 0,25l	4,50 €
Riesling	Weingut Krebs 0,25l	5,50 €
Merlot, Blanc de noir, (weisswein)	Weingut Gehrig 0,25l	6,50 €
Riesling Saumagen Trocken, Kallstadt, Selection Goldmedaille	Weingut Gehrig 0,75l	28,00 €