

## Heute empfehlen wir

Melanzana alla Parmigiana (neapolitanisch) Auberginen Auflauf mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan	9,50 €
Bunter Salat mit Strauchtomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Hallumi (Grillkäse) und gegrillte Gemüse	11,00 €

\*\*\*

Hausgemachte Paccheri mit Artischocken, Salsiccia und Parmesan	14,00 €
Hausgemachte Tagliatelle mit Pesto Trapanese (Cocktail-Tomaten, Pecorino, Mandeln, Basilikum und Knoblauch)	13,50 €
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Salsiccia und Parmesan	13,50 €
Spaghetti alla Chitarra mit frischen Meeresfrüchte	16,00 €

\*\*\*

„Bifteki“ Hackfleisch mit Schafskäse gefüllt dazu Steakhaus Pommes Frites und Salat	14,90 €
Dry Aged Schweinekotelet (Deutschland, Artgerechte Haltung) vom Grill	21,00 €
Rosmarinkartoffeln und Salat	
Scaloppina (vom Schweinelende) mit frischen Pfifferlingen Tagliatelle und Salat	18,00 €
Grillteller mit Hackfleischröllchen, Rumpsteak, Schweinfilet und Lammkotelett,	18,50 €
Paprikacreme, Tzatziki Pommes Frites und Salat	
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit karamellisierte Rotweinzwiebeln oder	24,00 €
Kräuterbutter Steakhaus Pommes Frites und Salat	
Lammhüfte oder Lammkotelett rosa gegrillt mit Knoblauchbutter, gegrillte Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,00 €
Kalbsteak vom Grill in Salbeibutter dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	25,00 €
Piccata Milanese (vom Kalb) mit Tomatensoße, Spaghetti und Salat	21,00 €
Kalbsleber venezianische Art (Weißwein, Zwiebeln und Salbei) dazu Kartoffelpüree und Salat	18,90 €
Loup de Mar vom Grill mit Zitrone und Olivenöl dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	21,00 €
Calamari vom Grill mit Zitrone und Olivenöl dazu Spaghetti und Salat	21,00 €

\*\*\*

Vanille Parfait mit Beeren und Himbeersoße	5,50 €
Pannacotta mit Himbeersoße	4,90 €
Crème brûlée	4,90 €

## Weintipp der Woche glasweise aus unserem Flaschensortimen

Grauer Burgunder QbA, trocken	Weingut Langenwalter 0,25l	4,20 €
Fume Blanc, Mundus Vini Silber	Weingut Schubar 0,1l 3,00€ / 0,25l 6,50 € / 0,75l 18,00 €	
Blanc de noir (weisswein)	Weingut Schick 0,1l 3,00€ / 0,25l 5,50 € / 0,75l 13,00 €	
Riesling pur	Weingut Gehrig 0,1l 3,00€ / 0,25l 5,50 € / 0,75l 14,50 €	
Vitiano Bianco 0,25l	Falesco 0,1l 3,00€ / 0,25l 5,50 € / 0,75l 15,00 €	
Eros & Psyche Rosé aus Xinomavro, Malagouzia	Pavlos Argyropoulos 0,1l 3,50€ / 0,25l 8,50 € / 0,75l 21,00 €	
Risling	Weingut Krebs Freinsheim 0,1l 3,00€ / 0,25l 6,50 € / 0,75l 18,00 €	
Grauburgunder	Weingut Pfaffmann 0,1l 3,00€ / 0,25l 5,50 € / 0,75l 15,00 €	