

Speisekarte



Unsere **gesamte Speisekarte** gibt es auch als **Take Away**.
Vorbestellung jederzeit möglich unter 01573-0185065.

Gültig ab 15.05.24

Vorspeisen

Spargelcremesuppe / Spargeleinlage	7,90
Spargelragout / Flusskrebsschwänze	18,90
Caprese / Büffelmozzarella / frischer Basilikum	15,90
Carpaccio / Rinderfilet / Rucola / Parmesan / Sellerie	18,90
Frischer Polposalat / hausgemacht	17,90
Avocado-Krabbensalat / mit Limette mariniert	17,90
Parmigiana di Melanzane / vegetarischer Auberginenauflauf	14,90
Zu unseren Vorspeisen reichen wir unser ofenfrisches Weißbrot.	

Salatvariationen

Bunter Salatteller	9,90
Kleiner Beilagensalat	6,90

Nudelgerichte

<i>Tagliatelle</i>	
Grüner Spargel / frische Lachswürfel / Cherrytomaten	17,90
<i>Taglierini</i>	
Frischer schwarzer Sommertrüffel / Piemont / Albatrüffel	19,90

Speisekarte



Unsere **gesamte Speisekarte** gibt es auch als **Take Away**.
Vorbestellung jederzeit möglich unter 01573-0185065.

Hauptgerichte

Schweinelenochen

Meaux-Senfsoße / hausgemachte Spätzle 25,90

Ossobuco

Kalbsbeinscheibe / geschmort / Wurzelgemüse / Tagliatelle 27,90

Rinderfiletspitzen

Weiderind / Champignonrahm / hausgemachte Spätzle 31,90

Rostbraten

Weiderind / Röstzwiebel / Bratkartoffeln 30,90

Saltimbocca

Vom Kalbsrücken / gefüllt mit Parmaschinken und Salbei / gebratener
grüner Spargel / feine Bandnudeln 29,90

Dorade Royal

Goldbrasse / frische Filets / auf der Haut gebraten / marktfrische
Gemüsevariation / Rosmarinkartoffeln 29,90

Bruchsaler Stangenspargel mit Kräuterflädle oder neuen Kartoffeln 22,90

-mit frischem Lachsfilet 32,90

-mit zartem Kalbsrücken 32,90

Zu unseren Spargelgerichten servieren wir unsere hausgemachte Sauce
Hollandaise oder zerlassene Butter.

Desserts

Affogato al Cafè / Espresso doppio / Vanilleeis 6,90

Panna Cotta / Fruchtmark / frische Früchte 9,90

Joghurtlimetten-Mousse / frische Früchte 9,90

Weißer Mousse au Chocolat / marinierte Erdbeeren 9,90