

GENUSSMOMENTE

-Vorspeisen-

VITELLO TONNATO **14,9**

Dünnaufgeschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischcreme, verfeinert mit Kapern, frischem Rucola und Kirschtomaten

BRUSCHETTA ÜBERBACKEN **8,9**

Geröstetes Ciabatta mit fruchtigen Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, mit Mozzarella überbacken und serviert mit frischem Rucola

-Hauptspeisen-

FETAKÄSE IN FILOTEIG **18,9**

Knusprig gebackener Fetakäse in feinem Filoteig, serviert mit Pflücksalat, mediterranem Grillgemüse und frischen Kirschtomaten

VEGANE BOWL **18,9**

Bunte Bowl mit Wildkräutersalat, Quinoa, Kichererbsen, Süßkartoffel, Gurken, Avocado, rote Beete, Kirschtomaten, Walnüsse und hausgemachtem Hummus

BACKHENDL WIENER ART **21,9**

Saftiges Backhendl in knuspriger Kürbiskernpanade, serviert mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat, Wildkräutersalat und Preiselbeeren

CORDON BLEU VOM EIFELSCHWEIN **24,9**

Goldbraun gebratenes Cordon Bleu vom Eifelschwein, gefüllt mit herzhaftem Schinken und Emmentaler, dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat

FLAMMKUCHEN **14,9**

Frisch gebackener Flammkuchen mit Schmand, herzhaften Rauchschinken, getrockneten Tomaten, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

RAVIOLI MIT RICOTTA **17,9**

Feine Ricotta-Ravioli in cremiger Trüffel – Sahnesauce, verfeinert mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Rucola

-Dessert-

ZITRONEN-CHEESECAKE-MOUSSE **7,9**

Cremig-lockere Mousse mit frischer Zitrone, serviert auf knusprigem Crumble und Beerenpüree

AFFOGATO AL CAFFE **4,5**

Cremiges Vanilleeis trifft auf heißen Espresso – der italienische Dessertklassiker

Unsere Weinempfehlung – Sauvignon Blanc Olcaviana BIO Spanien **5,5**

ein frischer lebendiger Weißwein mit aromatischen Noten von Stachelbeere und Zitrusfrüchten

Unsere saisonale Speisekarte gilt von Dienstag - Sonntag