

# Abend KARTE

## VORSPEISEN

- ✓ **KAROTTENSUPPE** 8,50 €  
*mit Ingwer und Granatapfelkernen*
- GARNELEN**<sup>b, d</sup> 8,50 €  
*in Chili-Knoblauchöl*
- WEISSE BOHNENSUPPE**<sup>j, l</sup> 8,50 €  
*mit Chorizo*
- TAPAS VARIATION** 10,50 €  
*wählen sie drei Ihrer Lieblings Tapas*  
*marinierte Fetawürfel, Aioli,*  
*Kalamata Oliven, Serrano Schinken*  
*Pflaumen im Speckmantel, Chorizo,*  
*Manchego, Gefüllte Paprikaschoten*

## MENÜ

Wie wäre es  
mit einem 3-Gänge-Menü?  
Wählen Sie eine Vorspeise,  
einen Hauptgang und  
ein Dessert aus unserer  
Abendkarte.  
für je 35,- €

## HAUPTGÄNGE FISCH & FLEISCH

- DORADENFILET**<sup>d</sup> 24,50 €  
*mit Ratatouille und*  
*Rosmarinkartoffeln*
- HÄHNCHEN PICCATA**<sup>a, c, g, l</sup> 24,50 €  
*mit Zitronen-Taglierini und*  
*Kirschtomatenragout*
- OSSOBUCO VOM KALB**<sup>a, g, i, l</sup> 26,50 €  
*mit Parmesanpolenta,*  
*Schmorgemüse und Gremolata*

## HAUPTGÄNGE PASTA & VEGETARISCH

- ✓ **GEMÜSERAGOUT**<sup>i, h</sup> 22,50 €  
*mit Backpflaumen, Mandeln*  
*und Bulgur*
- TRÜFFELRISOTTO**<sup>g, l</sup> 22,50 €  
*mit Artischockenragout und*  
*Blauschimmelcrumble*
- SCHWARZE TAGLIATELLE**<sup>a, c, b, d</sup> 25,50 €  
*aus dem Parmesanlaib mit*  
*Kirschtomatenragout und Garnelen*

Für Änderungswünsche bei den Beilagen wird eine Servicepauschale von 1,50 € pro Gericht berechnet. Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse  
f) Sojabohnen g) Milch inklusive Laktose h) Schalenfrüchte (Mandel, Walnuss, Haselnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,  
Macadamianuss, Queenlandnuss) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere

# Abend KARTE

## DESSERT

PANNA COTTA<sup>g, l</sup> 7,50 €  
mit Sauerkirschragout

SCHOKOMOUSSE TARTE<sup>c, g</sup> 8,50 €  
mit Kardamon und Ingwer

HARISI KUCHEN<sup>c, g, l</sup> 8,50 €  
mit Joghurtcreme, Kumquat-Kompott  
und weißer Schokolade

## MÖCHTEN SIE EINEN BROTKORB BESTELLEN?

Unser Brotkorb wird mit Vollkorn  
Wurzelbrot und einem hausgemachten  
Kräuter Dip für 4,50 € serviert.

Wenn Sie sich für unser Menüangebot  
entscheiden, ist dieser im Preis  
inkludiert.

## UNSERE EMPFEHLUNG

Unser Getränkepaket für zwei  
als Ergänzung für 39 Euro

Waterkant 0,75l  
Sturmflut oder Ebbe

\*\*\*\*\*

2022 Weißburgunder, tr. 0,75l  
Weingut Manz, Rheinhessen

oder

2022 Black Hole, tr. 0,75l  
Weingut Manz, Rheinhessen

\*\*\*\*\*

Heißgetränke  
ohne Limit

Für Änderungswünsche bei den Beilagen wird eine Servicepauschale von 1,50 € pro Gericht berechnet.  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

a) Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse  
f) Sojabohnen g) Milch inklusive Laktose h) Schalenfrüchte (Mandel, Walnuss, Haselnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,  
Macadamianuss, Queenlandnuss) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere