

Abend KARTE

VORSPEISEN

✓ MINISTRONE ^{a, c, i, l} 6,50 €
mit Muschelnudeln

GARNELEN ^{b, d} 8,50 €
in Chili-Knoblauchöl

ROTE LINSENSUPPE ^g 8,50 €
mit Merguez mit Joghurtdip

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

OSSOBUCO VOM KALB ^{a, g, l, i} 26,50 €
mit Parmesanpolenta,
Schmorgemüse und Gremolata

HÄHNCHENOBBERKEULEN ^g 24,50 €
-STEAKS
mit Harissa, Ofengemüse und
Joghurtdip

WOLFSBARSCHFILET ^{a, d, j, l} 24,50 €
auf Risotto mit Oliven und Zitrone

HAUPTGÄNGE PASTA & VEGETARISCH

OFENGEMÜSE UND ^g 22,50 €
KARTOFFELN
mit Hummus und Kräuterdip im
Pergament

✓ TRÜFFELPASTA ^{a, c} 22,50 €
aus dem Parmesanlaib

SCHWARZE TAGLIATELLE ^{a, c, b, d} 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

TIRAMISU ^{a, g} <i>mit eingekochten Kirschen</i>	8,50 €
CREME CATALANA ^g <i>dazu Orangenkompott</i>	8,50 €
ZITRONENTARTE ^{a, g} <i>mit Schokogel und Karambola</i>	8,50 €

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, Queenslandnuss) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere