



Liebe Gäste Bitte Teilen Sie uns mit ob Sie Unverträglichkeiten haben ,wir Beraten Sie gerne!

Zum Mitnehmen

Olivenöl	0,7	€ 15,-
Peperoncino	0,25	€ 12,50
Limone	0,25	€ 12,50

Suppe

Klare Rinderkraftbrühe mit Hausgenachten Maultaschen	7
Spargel Creme Süsschen mit Spargel einlage	7

Vorspeisen

Ceviche Peruano

In Limetten Saft glasig gegarter Fisch an Mango /Avocado Würfeln auf Blattsalat Kirschtomaten und Koriander blätter	17
--	-----------

„Beef Tatar“ der Klassiker mit hausgemachter Curry Mayonnaise und – Parmesan Spiegelei	17
---	-----------

Im Asiatischem Panko Kleid gebratene Jakobsmuscheln an schwarzem Trüffel Püree und Trüffelsauce	15
--	-----------

Weißer Spargel auf Italienische Art an gebräunter Butter Gekochtem Schinken Parmesankäse und Spiegel Ei	16
--	-----------

Maguri Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch im Sesam Mantel Wakame Algen,Marinierter Ingwer ,Wasabi und Soja	17
---	-----------

Carpaccio vom Rinderfilet an Pinienkernen kleinem Salatbouquet und Parmesan Spänen	15
---	-----------

Karten Zahlungen nur mit EC-Karte möglich!



*** Salate – Vorspeisen***

Bunter Salat mit Hausgemachtem Kartoffelsalat	8
Buratta Mozzarella mit Rucolla ,Tomaten ,Erdbeer Salat an Balsamico Basilikum Vinaigrette	13
Ziegenfrischkäse im Kürbiskern Mantel gebraten an Blattsalate, Himbeervinaigrette und Waldhonig	12

*** Vegetarisch * Pasta***

Gnocchi Ripieni	
Tomaten Mozzarella & gebräunter Butter und Parmesan	19
Vorspeisen Portion	11
Fettuccine all´Tartuffo Nero	
In Trüffel-Rahm Sauce und Frischen schwarzem Trüffel	22
Vorspeisen Portion	12
Piccatta Milanese von der Aubergine	
an Limonen Tymian Püree und Feiner Tomaten Salsa	19

Fisch

Im Pernod Fond Pochierte Spieße von Seeteufel und Jakobsmuscheln	
An Marrokanischem warmen Bulgursalat	28
Thunfisch Steak Asiatisch in Panko – Sesam Englisch gebraten	
auf Wok Gemüse Thai Basilikum und Mi Nudeln	27
Tranche vom Norwegischem Label Rouge Lachs	
an Limonen Püree ,Grünem Spargel und Hummersauce	26

Karten Zahlungen nur mit EC-Karte möglich!



Rinderfilet Rossini mit gebratener Gänseleber an Trüffel Kartoffelpüree und Sherry Zuckerschotten	36
Kalbs Involtni – Roullade mit Salsiccia und Provolone Käse gefüllt an lauwarmen Antipasti Gemüse und Rosmarinkartoffeln	27
Wiener Kalbsschnitzel mit frischen Bratkartoffeln	23
Zwiebelrostbraten (200 gr.) mit hausgemachten Spätzle und kleinem buntem beilagen Salat	25
Rotes Thai Curry "Gang Ped Nüa " mit Rinder Streifen ,buntem Gemüse ,Zitronengras, Thai Basilikum , Limetten Blätter und Koriander dazu Reis *Scharf*	23
*Gerne auch vegetarisch	
Bruchsaler Weißer Spargel mit Kräuter Flädle und Hausgemachter Sauce Hollandaise	17
Gerne mit: Wiener Kalbschnitzel. Rumpsteak 180 Gramm. Lachsfilet	14

Karten Zahlungen nur mit EC-Karte möglich!