

Abend KARTE

VORSPEISEN

KAROTTENSUPPE 8,50 €

mit Ingwer und Granatapfelkernen

GARNELEN 8,50 €^{b, d}

in Chili-Knoblauchöl

WEISSE BOHNENSUPPE 8,50 €^{j, l}

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^d 24,50 €

mit Ratatouille und
Rosmarinkartoffeln

HÄHNCHEN PICCATA^{a, c, g, l} 24,50 €

mit Zitronen-Taglierini und
Kirschtomatenragout

OSSOBUCO VOM KALB^{a, g, i, l} 26,50 €

mit Parmesanpolenta,
Schmorrgemüse und Gremolata

HAUPTGÄNGE PASTA & VEGETARISCH

GEMÜSERAGOUT^{i, h} 22,50 €

mit Backpflaumen, Mandeln
und Bulgur

TRÜFFELRISOTTO^{g, l} 22,50 €

mit Artischockenragout und
Blauschimmelcrumble

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

Abend KARTE

DESSERT

PANNA COTTA ^{g, l} 7,50 €
mit Sauerkirschartout

SCHOKOMOUSSE TARTE ^{c, g} 8,50 €
mit Kardamom und Ingwer

HARISI KUCHEN ^{c, g, l} 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, Queenslandnuss) i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Weichtiere