

Suppe & Vorspeisen

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Parmaschinkencrostini 7,50
Tomatoe cream soup with basil and parma ham crostini

„Caesar Salad“

Knackiger Römersalat in Parmesandressing mit Kirschtomaten und Croûtons ² 13,50

- mit gebratener Geflügelbrust 16,50

- mit drei Garnelen 17,50

*Romaine lettuce with parmesan dressing, cherry tomatoes, croûtons
and three fried prawns or fried slices of poulard breast*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Pinienkernen,
Rucola und frisch gehobeltem Parmesan ³ 15,00

Beef Carpaccio with pine nuts, rocket salad and freshly grated parmesan

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce,
Kapernäpfeln, Sardellen und Rucola ^{2,8} 15,50

*Vitello tonnato from veal with tuna sauce,
caper-apples, anchovies and rocket salad*

Antipasti Teller mit Salami, Serrano Schinken, gegrilltem Gemüse,
Oliven und Grissini ² klein 14,50
groß 19,50

Antipasti with salami, Serrano ham, grilled vegetables, olives and breadsticks

¹ mit Farbstoff, ² konserviert, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Geschmacksverstärker, ⁵ geschwefelt, ⁶ geschwärzt, ⁷ gewachst, ⁸ mit Süßungsmittel

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? - Sprechen Sie uns an!

Wir halten eine Extra-Speisekarte für Sie bereit.

Hauptgerichte

Gnocchetti Sardi mit Spargelcarbonara und Pancetta ² <i>Gnocchetti sardi with asparagus-carbonara and pancetta</i>	16,50
-Pescadito Frito- vom Kabeljau mit Joghurt Aioli, Olive und Rosmarinkartoffeln ^{2,8} <i>Battered codfish with yoghurt aioli, olives and potatoes with rosemary</i>	21,50
Ragout vom „Eifeler Urlamm“ mit Apfel, Salsiccia, Thymian und Kartoffelgnocchi <i>Lamb stew with apple, salsiccia, thyme and gnocchi</i>	24,50
Tagliata vom Roastbeef auf buntem Wintersalat mit Kräuter-Pesto, Pinienkernen, Parmesan und Ciabatta <i>Tagliata of roast beef on fresh winter salad with pesto of herbs, pine nuts, parmesan and ciabatta bread</i>	23,50

Dessert & Käse

„Crema de Sant Josep“ mit Blutorangensorbet und Pistazienhippe <i>Creme catalan with blood orange sorbet and pistachio cookie</i>	8,50
Manchego & Queso Tetilla mit Olivenöl, Feige und Röstbrot ^{2,8} <i>Manchego and Queso Tetilla with olive oil, fig and roasted bread</i>	13,50