



## Mediterrane Köstlichkeiten

### MEZZE

„Mezze steht für Geselligkeit, Geschmack, Gaumenfreude  
und die Kultur des Teilens“

#### Vorspeisenplatte ab Zwei

Antipasti-Gemüse | Bruschetta | Burrata  
Prosciutto | Aioli | schwarze Oliventapenade  
15€ pro Person

#### Frisches Brot

Zweierlei hausgemachte Dips  
5€

#### Bruschetta

Hausgebackenes Brot | Tomate  
Konfierter Knoblauch  
7€

#### Burrata

Rucola | Balsamico Aceto | Grobes Meersalz  
Pesto  
15€

#### Warme Gazpacho

Tomate | Paprika | Gurke | Knoblauch  
Basilikum | Croutons  
8€

### VEGGIE

#### BLAUER ESEL Salat

Gemischter Salat | Grillgemüse | Kirschtomaten  
Sonnenblumenkerne | Mangochutney  
Balsamico-Dressing  
17€

Gern dazu: karamellierter Ziegenkäse + 7€

#### Bärlauchrisotto

Perlzwiebeln | Rucola | Sonnenblumenkerne  
19€

Gern dazu: Garnelen in Knoblauchsauce + 7€

### LIEBLINGSGERICHTE

Diese Speisen servieren wir mit Grillgemüse und  
einer Wunschbeilage deiner Wahl:  
Hausgemachte frische Nudeln, Rosmarinkartoffeln  
oder Bärlauchrisotto

#### Ossobuco in Schmorsauce

Ein traditionelles Schmorgericht der italienischen Küche &  
bedeutet „Knochen mit Loch“

26€

Unsere Weinempfehlung:

Barbera Appassimento | San Silvestro | Piemont

#### Lachsfilet mit Zitronensauce

25€

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder Rosé | Weingut Kauer | Nahe

#### Pulpo in Knoblauch-Weißwein-Sud

„Pulpo“ ist das spanische Wort für Oktopus

32€

Unsere Weinempfehlung:

Weißburgunder | UFERLOS | Pfalz

#### Rumpsteak mit Rotwein-Jus

34€

Unsere Weinempfehlung:

Côtes du Rhône | Famille Guigal | Rhone

### DESSERTS

#### Gelato

hausgemachtes Sorbet  
11€

#### Tiramisu

Der italienische Klassiker  
8€

#### Panna Cotta

Beerensauce | Ganola  
7€



## HAUSGEMACHTE PASTA

Wahlweise Spaghetti oder Cassarecce mit:

Tomatensauce

17€

al Limone

18€

al Pesto

18€

alla Carbonara

19€

Für noch mehr Gaumengenuss  
wähle gern dazu:

Lachsfilet

12€

Garnelen

9€

## KINDERKARTE

Hausgemachte Nudeln mit fruchtiger  
Tomatensauce

7€

Knusprige Hähnchen-Nuggets mit Fritten  
Ketchup oder Mayo

7€

Einfach nur eine Schale Fritten  
rot/weiß

5€

Kleine gemischte Salatschale

4€

Cremiger Milchreis mit Zimt & Zucker

6€


Bitte informiere uns über eventuelle Allergien oder  
Unverträglichkeiten vor  
deiner Bestellung.



# TAPAS BUNT AUFGETISCHT




GETEILTER GENUSS IST DOPPELTE FREUDE

## KALT


Schwarze Oliventapenade ✓	3€
Bunter Olivensalat ✓	4€
Bohnenaufstrich „Bigilla“ mit Knoblauch, Zitrone & Olivenöl ✓	4€
Gebratene Champignons in Knoblauch-Balsamico ✓	4€
Artischocken in Kräuteröl ✓	5€
Datteln mit Humus ✓	5€
Italienischer Schinken „Prosciutto“	5€
Gefüllte Paprika mit Frischkäse 	6€

WEINEMPFEHLUNG  
WEIBER ODER ROTER LOLEA SANGRIA  
0,2L 8€  
FLASCHE 25€

## WARM

Gebratene grüne Paprika „Pimientos de Padrón“ ✓	5€
Runzelkartoffeln „Papas Arrugadas“ ✓	5€
Mallorca Törtchen mit Aubergine, Ziegenkäse, Tomate, Paprika 	5€
Hackbällchen in Tomatensauce „Albondigas“	6€
Datteln im Speckmantel	6€
Mozzarella-Sticks 	6€
FILO-Zigarre mit Feta 	6€
Gebratene Garnelen in Knoblauchsauce	7€
Calamari fritti	7€

## DIPS

Aioli 	2,50€
Guacamole ✓	2,50€
Mojo Verde ✓	2,50€
Tomatensalsa ✓	2,50€

CHEFS  
CHOICE  
FÜR 2  
35€

 =vegan

 =vegetarisch